目　次

1．　テストの目的 …… 1

2．　スケジュール …… 2

3．　テスト対象銘柄 …… 2

4．　テスト結果 …… 3

1）　フードプロセッサー …… 3

(1)　安全性 …… 3

(2)　調理性能 …… 4

(3)　調理時間の測定　(参考) …… 6

(4)　使用性 …… １０

(5)　その他の特徴 …… １２

(6)　騒音 …… １２

(7)　表示 …… １３

(8)　電気代　(参考) …… １３

2）　ミキサー …… １４

(1)　安全性 …… １４

(2)　粉砕性能 …… １５

(3)　調理性能 …… １６

(4)　使用性 …… １７

(5)　騒音 …… １８

(6)　表示 …… １８

(7)　電気代　(参考) …… １８

5．　アンケート …… ２０

1）　アンケートの目的等 …… ２０

(1)　調査時期および調査対象 …… ２０

(2)　回答者の属性 …… ２０

2）　調査結果 …… ２１

(1)　フードプロセッサー …… ２１

(2)　ミキサー(ジューサーを含む) …… ２２

(3)　家電製品全般 …… ２３

6．　評価表 …… 25

1）　フードプロセッサー …… 25

2）　ミキサー …… 26

7．　コメント …… 27

1）　一般的コメント …… 27
(1)　フードプロセッサー …… 27
(2)　ミキサー …… 29

2）　消費者へのアドバイス …… 30
(1)　購入上のアドバイス …… 30
(2)　使用上のアドバイス …… 30

3）　業界への要望 …… 31

8．　テスト方法 …… 32

1）　フードプロセッサー …… 32
(1)　安全性 …… 32
(2)　調理性能 …… 32
(3)　調理時間測定　参考 …… 34
(4)　使用性 …… 34
(5)　騒音 …… 35
(6)　表示 …… 35
(7)　消費電力量(電気代)　参考 …… 35

2）　ミキサー …… 35
(1)　安全性 …… 35
(2)　粉砕性能 …… 36
(3)　調理性能 …… 36
(4)　使用性 …… 38
(5)　騒音 …… 38
(6)　表示 …… 39
(7)　消費電力量(電気代)　参考 …… 39

9．　仕様一覧 …… 40

10．　アンケート集計結果 …… 41

１．テストの目的

刻む、する、おろす、混ぜる、千切り、攪拌等の料理の下ごしらえやジュース作りなどには、包丁やおろし器、すり鉢、搾り器等が使用されているが、多めの量を作ったり、手早く済ませようとすると、ちょっとした力がいる。これらの作業を手間ひまかけずに済ませられる商品として、フードプロセッサー(「クッキングカッター」、「スピードカッター」などと呼ばれている)やミキサー(ジューサーも含む)、ハンドミキサー等の家電調理器具が販売されている。最近は、カッターやアタッチメントの種類も多く、多機能のものも販売されている。

一方、当センターの PIO－NET(全国消費生活情報ネットワーク・システム)には、うまく調理ができない、すぐに壊れたなどの機能・動作不良に関する苦情相談が多いが、不意に作動して付属のカッターでけがをした、発煙・発火したなどの危害・危険情報も寄せられている。

そこで、今回は料理の下ごしらえに使われる家電調理器具の中で、各種のカッターやアタッチメントを用いることにより材料を刻む、する、おろす、混ぜる等の機能を持つフードプロセッサーとこれらの調理器具の中では最も売れているミキサーについて、構造や仕上げなどの安全性について調べたり、基本的な性能である調理の出来具合や処理にかかる時間などについて手作業の場合とも比較し実用性を調べるほか、掃除のしやすさなどの使用性、消費電力などについても調べて、消費者が購入する際に参考となる情報を提供することとした。

なお、本品目は各地消費生活センターとの共同比較テストとして実施し、あわせて参加者の消費電力や各部の温度、安全性などの電気製品の測定技術の向上を図ることを目的とした。また、家電調理器具についての全国共通のアンケート調査も行い、消費者の使用実態や商品の問題点などを探ることとした。

本報告書のデータは、国民生活センターでテストした分を用いたが電気用品取締法による安全性の確認は、該当する銘柄をテストした他センターのデータも含めた。

(参考資料)

日本電機工業会による調査によると、調査してあるジューサー・ミキサーの出荷数量は以下のとおりであった。なお、フードプロセッサーの出荷数量はなされていなかった。

96 年度	561	98 年度	498	(千台)
97 年度	516	99 年度	577	

<参加センター>

北海道立消費生活センター	青森県消費生活センター
宮城県消費生活センター	秋田県生活センター
山形県消費生活センター	茨城県消費生活センター取手分室
千葉県消費者センター	岐阜県消費生活センター
富山県消費生活センター	福井県消費生活センター
滋賀県立消費生活センター	和歌山県消費生活センター
鳥取県立消費生活センター	山口県消費生活センター
香川県中央生活センター	愛媛県生活センター
宮崎県消費生活センター	横浜市消費生活総合センター
名古屋市消費生活センター	福岡市消費生活センター
足立区消費者センター	杉並区立消費生活センター
豊島区消費生活センター	国民生活センター

２．スケジュール

検体購入　　：平成 12 年 8 月

テスト期間　　：平成 12 年 8 月～平成 13 年 2 月

３．テスト対象銘柄

調理の下ごしらえによく使われている商品として、フードプロセッサー、ミキサーをテスト対象とした。表 1 に示すように、フードプロセッサーは家電大手 2 社の売れ筋商品に、家電量販店やスーパーマーケット等で比較的安価で販売されているサン、テスコム及び手持型のバーミックス、ブラウンと、商品名は「ミキサー」となっているが備わっている機能からはフードプロセッサーと判断された日立を加えた 7 社 7 銘柄とした。また、ミキサーは家電大手 3 社の売れ筋商品に、家電量販店、スーパーマーケット等で比較的安価で販売されているテスコム、マツデンを加えた 5 社 5 銘柄とした。なお、フードプロセッサーの中には、ミキサー機能を持つものもあり、それらのうちの据置型についてはミキサー機能についてもテストした。

表 1.テスト対象銘柄

○:機能あり　　－:機能なし

商品区分		銘柄	型式	製造または販売会社名	ﾒｰｶｰ希望小売価格(円)	容量	主な機能				
							刻む 混ぜる する	おろす	スライス 千切り	泡立て	ミキサー
フードプロセッサー	据置型	サン ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	FP330-A	サン㈱	12,800	600ml	○	○	○	○	－
		テスコム ﾌｰﾄﾞﾌﾟﾛｾｯｻｰ	TK57	㈱テスコム	18,000	500g (ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞの場合)	○	○	○	○	－
		東芝 ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	CQM-V2	㈱東芝	16,000	500g (ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞの場合)	○	○	－	－	○
		ナショナル ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	MK-K77	松下電器産業㈱	21,000	500g (ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞの場合)	○	○	○	○	－
		日立 ﾐｷｻｰ	VA-PRO4	㈱日立製作所	24,000	700ml	○	○	－	○	○
	手持型	バーミックス	M133	㈱ﾁｪﾘｰﾃﾗｽ	28,700	明確な*1 記載なし	○	○	－	○	○
		ブラウン マルチミックス	M880	ﾌﾞﾗｳﾝ ｼﾞﾚｯﾄ ｼﾞｬﾊﾟﾝ ｲﾝｺｰﾎﾟﾚｲﾃｯﾄﾞ	16,000	明確な*2 記載なし	○	○	－	○	○
ミキサー	据置型	サンヨー 粉末茶ﾐﾙ付ﾐｷｻｰ	SM-KM36	㈱三洋電機	12,500	700ml ﾐﾙﾎﾞﾄﾙ約200ml	－	－	－	－	○ (ﾐﾙ付)
		テスコム ｼﾞｭｰｽﾐｷｻｰ	TM94	㈱テスコム	10,800	780ml	－	－	－	－	○
		東芝 ﾐｷｻｰ	MX-V10G	㈱東芝	10,000	700ml	－	－	－	－	○
		ナショナル ﾌｧｲﾊﾞｰﾐｷｻｰ	MX-X42	松下電器産業㈱	10,000	700ml	－	－	－	－	○
		マツデン ふれっぴーいﾐｷｻｰ	MJ-788	㈱マツバラ	11,000	760ml	－	－	－	－	○

*1:容器「スーパーグラインダー」を使用としたときの調理例として容量100gの例が取扱説明書に記載されている
*2:容器「みじん切り用チョッパー」を使用したときの調理例として容量200gの例が取扱説明書に記載されている
注)*1, *2共に専用容器を使用しなくても鍋やボウル等の容器でも調理ができる

４．テスト結果

１）フードプロセッサー

(1) 安全性

電気用品取締法の技術基準の項目について安全性を調べた。

① 構造･仕上げ

各機器の本体各部の構造や仕上げについて、指や手を傷つけるような危険な箇所はないかを調べた。

全銘柄ともばり等の構造･仕上げ上の危険な箇所はなく、問題はなかった。

容器等を確実にセットしないとスイッチが入らない構造になっているか、またモーターに過負荷が加わったときに自動停止する機能を有しているかを調べ、その動作確認を行った。その結果、バーミックス M133 以外には、それぞれ何らかの安全装置が備わっており、動作にも問題はみられなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターとも同様な結果だった。

表 1.銘柄に備わっている安全装置名及びその動作確認結果

銘柄	安全装置名	動作確認結果
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	セーフティロック機構	○
ﾃｽｺﾑTK57	セーフティロック機構	○
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	セーフティロック機構	○
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	モーター保護装置 セーフティロック機構	○
日立VA-PR04	セーフティロック機構(蓋、容器) モーター保護装置	○
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	特になし	-
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	セーフティロック機構 モーター保護装置	○

○:問題なし

② 絶縁抵抗、絶縁耐力

水まわりで使用する商品であるので、感電等の危険がないかどうかを、絶縁性能を測定することで調べたが、全銘柄とも絶縁抵抗は 200MΩ以上[0.L(ｵｰﾊﾞｰ･ﾛｰﾄﾞ)]であり、絶縁耐力も漏れ電流の上限基準値である 10mA を超えることはなく、問題はなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターとも同様な結果だった。

表 2.フードプロセッサーの絶縁抵及び抗絶縁耐力

銘柄	絶縁抵抗	絶縁耐力
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	○	○
ﾃｽｺﾑTK57	○	○
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	○	○
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	○	○
日立VA-PR04	○	○
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	○	○
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	○	○

○:問題なし

③ 各部の温度

使用中及び使用直後に触れると火傷をするような高温になる箇所がないかどうかを調べた。その結果、全銘柄とも使用中に触れるおそれのある外郭部において問題がある銘柄はなかった。なお､これらのテスト結果は共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターとも同様な結果だった。

表 2.フードプロセッサーの各部位の最高温度

単位：℃

銘柄	各部位の最高温度							
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	30.2	41.9	37.5	31.1	35.8	32.9	37.5	35.0
ﾃｽｺﾑTK57	30.3	42.7	41.4	33.3	62.1	31.6	59.1	52.3
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	30.3	46.0	44.4	31.8	55.9	36.0	47.7	42.2
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	30.2	33.5	41.1	32.1	57.0	31.9	53.4	52.3
日立VA-PR04	30.4	36.8	40.0	32.4	49.0	33.7	37.8	37.0
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	30.3	43.1	34.3	43.0	32.1	32.6	44.8	36.3
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	30.3	30.7	31.3	30.5	31.1	31.7	32.4	31.8

①：室温、②：本体側面、③：容器側面、④取っ手部、⑤：ﾓｰﾀｰ上部
⑥：ｽｲｯﾁ、⑦：機器底部中央、⑧木台中央の表面
※但し、ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133、ﾏﾙﾁﾐｯｸｽに関しては、④：ｼｬﾌﾄ、⑦ｶﾊﾞｰ(容器上部)

④ 使用中に安全面等で気になるところはないか。

使用中に安全面等について気になるところはないかを、14 家庭(モニターは、平均年齢 42 歳、男性 1 名、女性 13 名である。)に各銘柄を 1 週間ずつ使用してもらい調べた。

テスコム TK57 は、容器の持ち手がずれて正しくセットされていなくても電源を入れると作動した。また、蓋の内側にある大プッシャー（食材押え板）のロックが不完全であり、振動等で下がった場合、おろしカッターの突起部と大プッシャーが削られることがあった。バーミックス M133 は、アタッチメント(「ﾐｷｻｰ」、「ﾆｭｰﾐｷｻｰ」)の取り付け･取り外しの際に直接指で触らなければならないため怪我をしそうという意見があった。また、プラグを抜いた時にスイッチが ON のままになっていると､次に通電した時にいきなり作動するので危険という意見があった。

(2) 調理性能

調理器具であるフードプロセッサーにとって、調理の出来具合は最も重要な性能である。そこで、フードプロセッサー機能を持つ 7 銘柄について、ハンバーグ、コールスローなど 6 種類の調

理を行い、モニター16 名(平均年齢 37 歳、男性 7 名、女性 9 名)により、その出来具合を調べた。また、参考に主婦が包丁や手動調理器具(スライサー)を使用した場合との比較も行った。

① ハンバーグ

フードプロセッサーの「刻む・混ぜる」機能を使いハンバーグを調理し、焼く前の外観と焼き上がり時の食感について、刻みの均一さ、ほぐれやすさ、かみ応えに着目し評価を行った。

ハンバーグには、同じ部位(もも)から切り出したブロック肉を使用した。ただし、取扱説明書に特に指示のあったバーミックス M133 については薄切りに加工した肉を、手作りには挽肉を使用した。

バーミックス M133 で調理したハンバーグは、取扱説明書に従った調理では全体を均一に刻むことが難しく、部分的に刻みきれない食材が残ることがあった。それ以外の銘柄では、手作りのハンバーグに比べ、刻みの均一さでやや劣るものの、特に問題となる銘柄はなかった。

② コールスロー

フードプロセッサーの「刻む」機能を使いコールスローを調理し、外観と食感について刻みの均一さ、味(ドレッシング)がなじんでいるか、かみ応えに着目し評価を行った。

バーミックス M133 は付属の「スーパーグラインダー」を使用したが、キャベツのやわらかい部分と固い部分が均等に刻めず、やわらかい部分は細かくなり、固い部分は大きなまま残ることから不均一な仕上がりであった。それ以外の銘柄は特に問題はなく、手製と同様の評価であった。

③ 大根おろし

フードプロセッサーの「おろす」機能を使い大根おろしを調理し、外観と食感についてきめの粗さ、水分量、舌触りに着目し評価を行った。粗め/細かめの選択ができる銘柄については、どちらも評価した。

専用のおろしカッターが付属している銘柄には特に問題はなく、従来のおろし金を使用した大根おろしと同様の出来具合であった。一方、専用のおろしカッターが付属していないバーミックス M133、マルチミックスは、刻みに使用するカッターで調理するため、不均一で、粒状感のある大根おろしとなった。大根おろしの粒の形状を比較して見ると、おろし金のものがすりおろされたような形状をしているのに対し、バーミックス M133、マルチミックスの粒は刻まれたような形状をしていた。

④ きゅうりのスライス

フードプロセッサーの「スライス(薄切り)」機能を使いきゅうりをスライスし、外観と食感について形、厚さ、切り口のなめらかさ、みずみずしさ、かみ応えに着目し評価を行った。

スピードカッターは、包丁よりも均一な厚さで、型崩れなく刻めていた。一方、グリーンカッターは均一な厚さだが、切り口が粗く、形がくずれてしまっていた。スライスの厚さはグリーンカッターとスピードカッターが約 1.2mm、テスコム TK57 が約 0.9mm であった。

⑤　大根の千切り

フードプロセッサーの「千切り」機能を使い大根の千切りを調理し、出来具合を調べた。

フードプロセッサーによる大根の千切りは、グリーンカッターのものが短く、太いのに対し、テスコム TK57 は長く、細い、スピードカッターはその中間の長さ、太さであった。

なお、スライサーは太さが均一で、切り口もなめらかだった。包丁で調理したものは、切る人によっては太さが不均一になることもあるが、用途に合った自由な太さに切ることができた。

⑥　生クリームの泡立て

フードプロセッサーの「泡立て」機能を使い生クリーム(植物性)の泡立てを行い、出来具合を調べた。

マルチミックスで調理した生クリームは、なめらかで、ふっくらと軽く手作りの物に最も近い仕上がりであった。それ以外の銘柄は、固めのクリーム状で重めなことから、形がくずれにくく、ケーキのデコレートに向いた仕上がりであった。軽め・重めそれぞれの生クリームの密度は、マルチミックスが 0.5g/cm^3 に対し、その他の銘柄は 0.85～0.92g/cm^3 と大きく異なった。この密度の差が、食感の異なる原因と考えられる。

(3) **調理時間の測定**　(参考)

フードプロセッサーの基本的な機能を使用した 6 種類の調理を行い、調理にかかる時間を「準備」、「調理」、「取り出し」、「洗浄」の 4 工程別に時間を測定した。また、4 工程に要した時間の合計を合計調理時間として算出した。さらに、調理は、各機器の操作に習熟した主婦 1 名(52 歳)が行い手動調理器具を使った場合とも比較した。

①　ハンバーグ

手作りによるハンバーグは、挽肉を使用しているため、実際に刻むのは玉ねぎだけだが、フードプロセッサーと比較して「調理」に時間がかかった。しかし、別な容器への移し替えや、洗浄する器具が少ないことから、合計調理時間は約 6 分と最も短かった。

据置型のフードプロセッサーは、実際に食材を刻む時間は 15 秒～30 秒程度と非常に短くて済むが、食材を機器に合った大きさに切る下準備や、機器の洗浄に時間がかかり、合計調理時間は約 7 分～9 分と手作りより長くかかった。

手持型のフードプロセッサーは、銘柄によって調理手順が大きく異なり、他の銘柄と全く同一の操作による比較ではないが、概して据置型より調理に時間がかかった。特にバーミックス M133 は、材料を均等に刻むことができず「調理」に約 4 分かかり、合計調理時間は 9 分半と最も時間を要した。

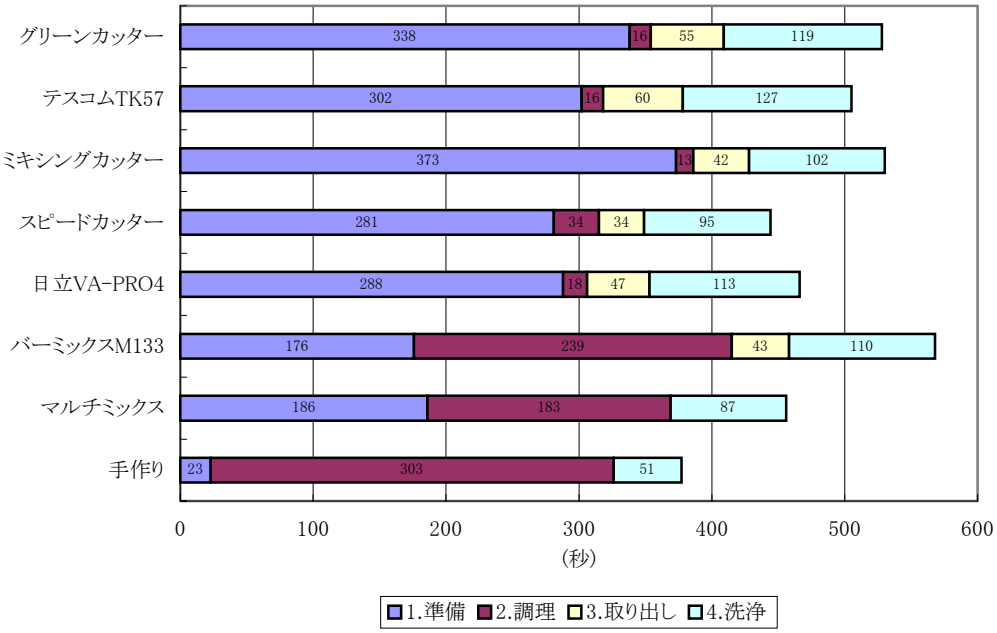


図 1.ハンバーグの調理時間

② コールスロー

何度も中身を入れ替えるコールスローの調理において、マルチミックスは、材料の出し入れが簡単なことから、「調理」にかかる時間が短く、洗浄も簡単なことから、合計調理時間は 6 分半と最も短かった。しかし、同じ手持型のバーミックス M133 は、刻み用の「スーパーグラインダー」の容量が小さいため材料の出し入れ回数が多く、食材の固い部分の刻みがうまくいかないことから「調理」に時間がかかり、合計調理時間は 10 分半と最長であった。

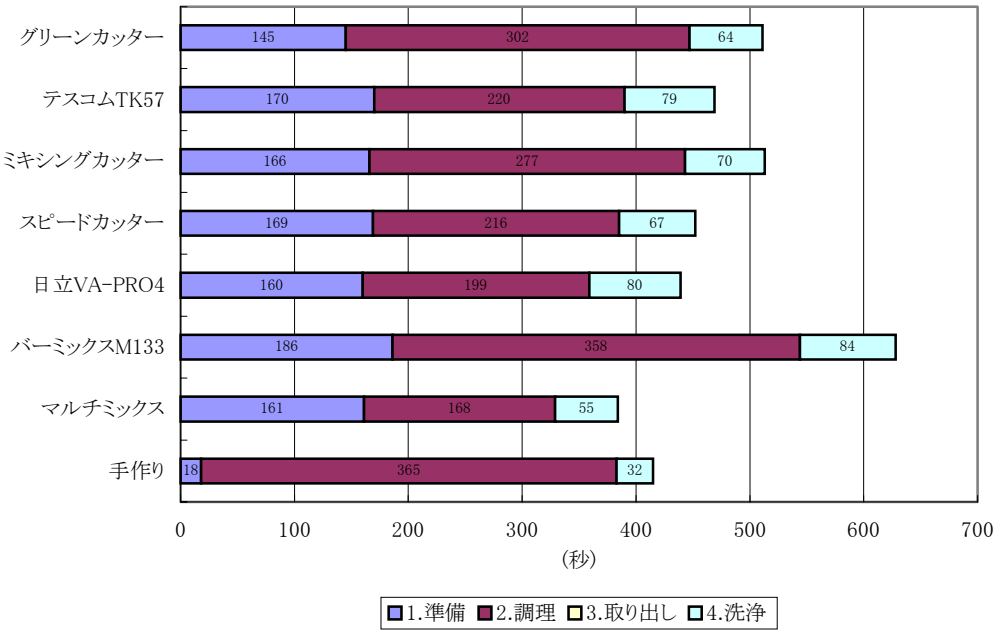


図 2.コールスローの調理時間

③　大根おろし

手動調理器具(スライサー)は、下準備の必要がなく、洗浄する器具も少ないことから、合計調理時間が約 3 分～4 分半と短めだった。特に、手作り(おろし金)の粗めは約 3 分と最も短かった。

一方、グリーンカッターは、大根の投入口が小さいため、大根を小さく切り揃える必要があること、おろし専用のカッターが複雑で洗浄に時間がかかることから、合計調理時間は 5 分半で最長であった。

その他の銘柄は 4 分～5 分程度であった。粗め/細かめの 2 種のカッターを取り替えられる機種においては、粗めの方が時間は短かった。

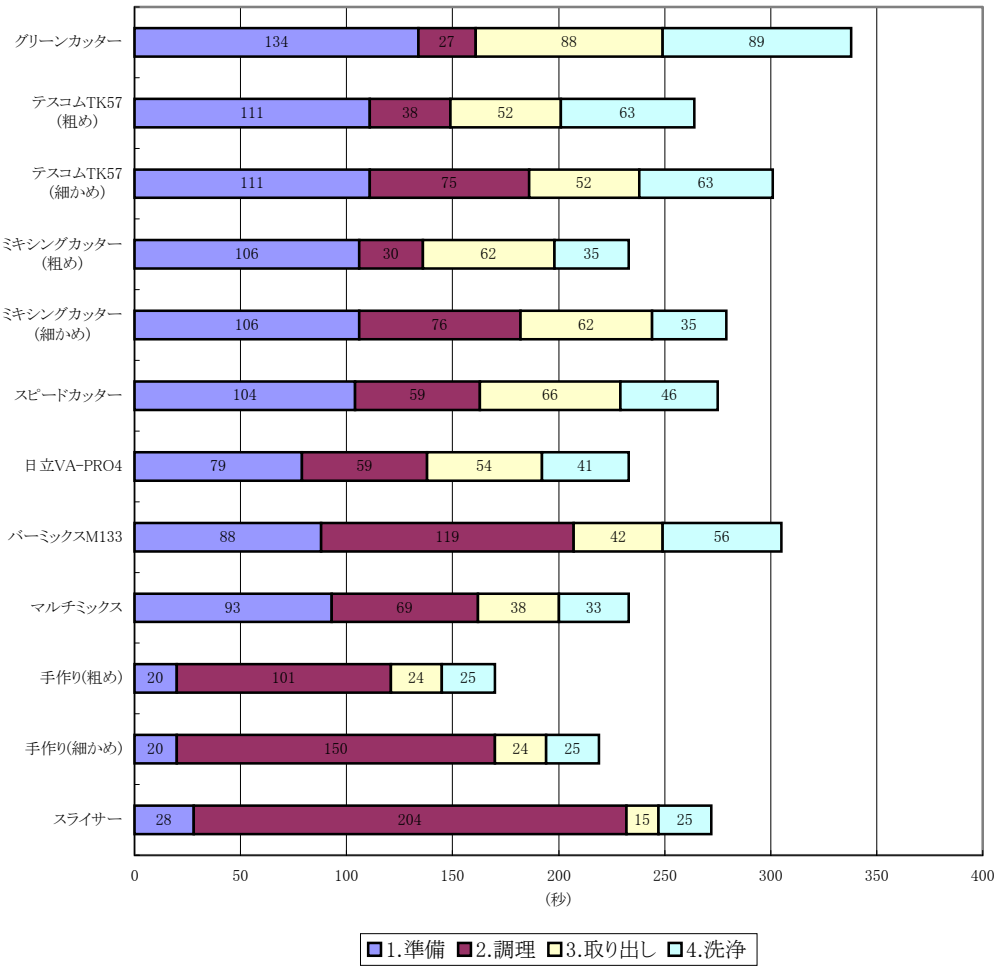


図 3.大根おろしの調理時間

④　きゅうりのスライス

手作りは、下準備が必要なく、洗浄する器具も少ないことから、合計調理時間は 1 分半と最も短かった。

一方、スライス機能を持つフードプロセッサーは、調理にかかる時間は短い(2 秒～10 秒)ものの、スライス用の部品の組み立てや洗浄に時間がかかり手作りよりも時間がかかった。中でもグリーンカッターは、スライス用のカッターの取り付けや、スライス後のきゅうりの

取り出しに手間取り、合計調理時間は約 4 分と最も長かった。

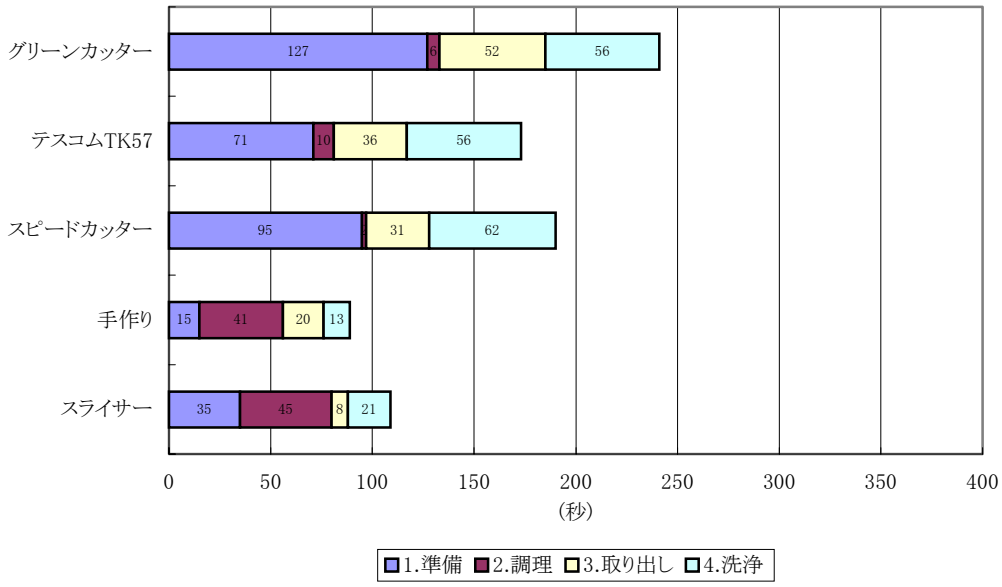


図 4.きゅうりのスライスの調理時間

⑤ 大根の千切り

手作りは、包丁を使って均一な千切りを調理するのに時間がかかり、合計調理時間は 6 分半と最長であった。一方、手動調理器具(スライサー)は、下準備の必要がなく、「調理」の時間が短いことから、合計調理時間は 2 分半と最も短かった。

千切り機能を持つフードプロセッサーは、スライス用の部品の組み立てや、洗浄に時間がかかり、合計調理時間は約 4 分～6 分半と手作りよりは短いものの、手動調理器具より長かった。

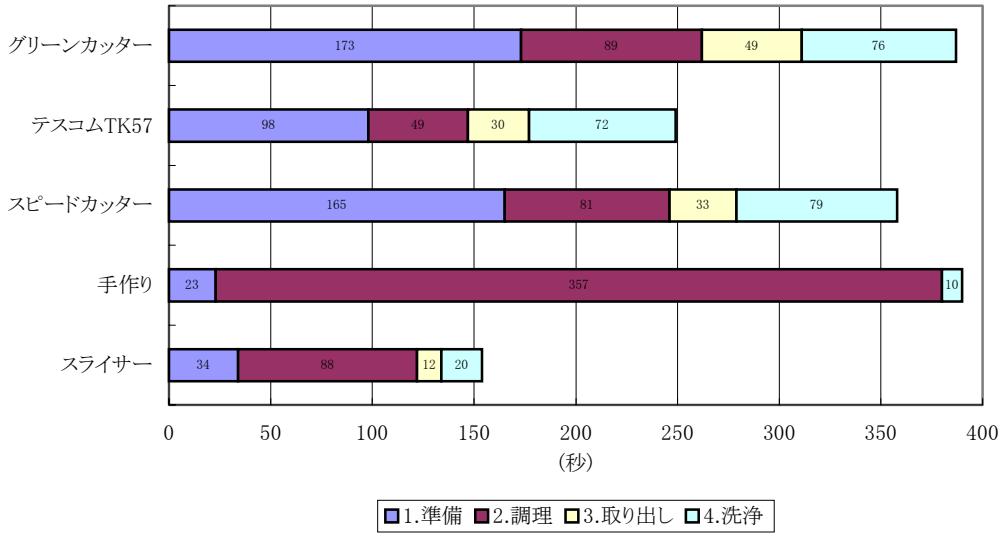


図 5.大根の千切りの調理時間

⑥ 生クリームの泡立て

手作りの泡立て機による泡立てにかかる時間は、混ぜ方によって大きく異なり一概に比較は難しいが、今回のテストでは合計調理時間が約 16 分半とフードプロセッサーを使用するより時間がかかった。

据置型フードプロセッサーによる泡立ては、約 7 分半～9 分半程度と手作りより早く、特に、グリーンカッターは 7 分半と最も短かった。

手持型フードプロセッサーによる泡立ても、機器の使い方によって合計調理時間が異なるが、今回のテストではマルチミックスが据置型と同程度の約 7 分半、バーミックス M133 はフードプロセッサーでは最も時間がかかり約 12 分半であった。

一部の銘柄においては「調理」にかかる時間が、取扱説明書に記載されている目安時間を大幅に超過していた。

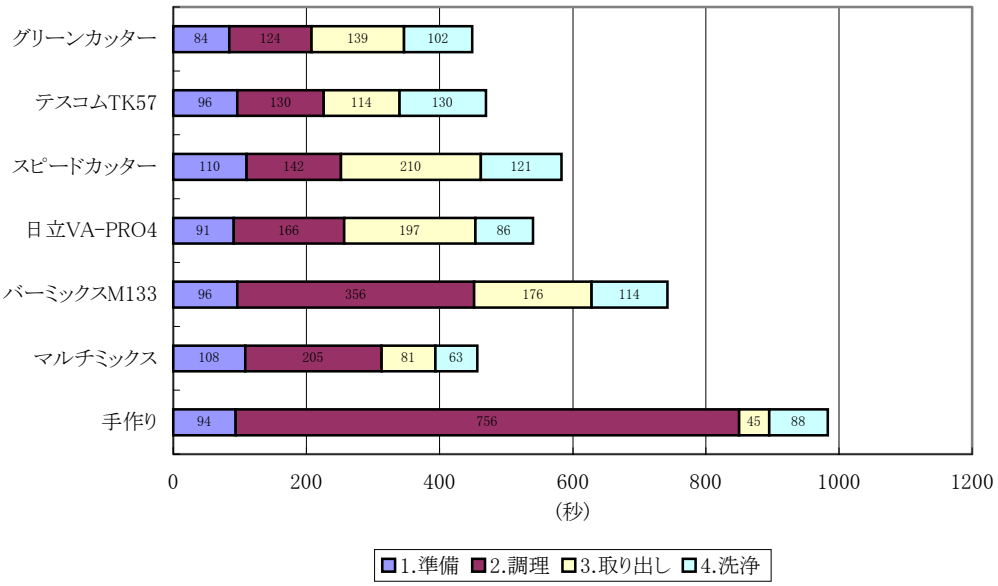


図 6.生クリームの泡立ての調理時間

(4) 使用性

以下の項目について、モニター14 家庭(モニターは、平均年齢 42 歳、男性 1 名、女性 13 名である。)に各銘柄 1 週間ずつ使用してもらいモニターテストを実施した。モニター対象者の職業は主婦、会社員、OL、学生であるが、3～5 人の家族構成で主に調理をする人を選んだ。

[テスト項目]

① 容器等のセットのしやすさ

本体への容器や付属品のセットがしやすいかを調べた。

② 食材の入れやすさ

食品投入口の大きさ、位置、形状や前もって切っておく食材の大きさなどから食材の入れやすさを調べた。

③ スイッチの押しやすさ

スイッチの使いやすさ、押しやすさ、表示の分かりやすさを調べた。

④ 加工後の食材の取り出しやすさ

容器の取り外し、カッターの取り外しを含めた食材の取り出しやすさを調べた。

⑤ 掃除のしやすさ

加工後の容器及びカッターの掃除のしやすさを調べた。

⑥ 収納性

容器や各種カッター及びアタッチメント、付属品、電源コード等の収納のしやすさを調べた。

⑦ 取扱説明書の分かりやすさ

取扱説明書の見やすさ、説明文の分かりやすさ、メニューの充実具合・分かりやすさ等を調べた。

上記の項目についてテストを行った結果を銘柄ごとに、☆：特に使いやすかった点、分かりやすかった点、★：特に使いにくかった点、分かりにくかった点に分けて以下に記す。

・グリーンカッター

★：容器と蓋を装填する一連の動作がしにくい。

★：取扱説明書に調理例の記載が少ない。取扱説明書に記載されている指示時間内で調理ができない場合があった。

・テスコム TK57

★：取扱説明書が一枚綴りのため見にくい。取扱説明書と調理例が別冊になっていて使いにくい。取扱説明書に記載されている指示時間内で調理ができない場合があった。

・ミキシングカッター

☆：容器が持ちやすく、投入口も大きいため使いやすい。

☆：スイッチが人差し指大のボタンサイズのため押しやすい。

☆：容器に注ぎ口があるので液体物の場合、移し替えが簡単。

・スピードカッター

☆：容器が大きく、カッターやアタッチメントも容易に装填できる。

☆：付属品を一括して収納できる。コードリール式の電源コードが便利。

☆：取扱説明書は調理の手順に沿ってカッターなどの使い方が豊富で見やすく分かりやすい。

・日立 VA-PR04

☆：容器が大きく、カッターやアタッチメントも容易に装填できる。

☆：投入口が大きく、食材が入れやすい。

☆：スイッチのボタンの表示が分かりやすく、運転中押し続けなくて良い。

☆：容器や蓋が取り外しやすく、容器径も大きいため食材も取り出しやすい。

☆：付属品を一括して収納できる。電源コードも本体に収納可。

☆：取扱説明書は調理の手順に沿ってカッターなどの使い方が豊富で見やすく分かりやすい。

・バーミックス M133

★：アタッチメントが小さく、装填・取外しがしづらい。

★：専用容器(「スーパーグラインダー」)を使用した場合、容器が小さいため食材が入れにくい。

★：食材がアタッチメントに絡まることがあり、取り出しにくい。容器に取り付けられているカッターが容易に取外しができない。

★：取扱説明書に記載されている指示時間内で調理ができない場合があった。

・マルチミックス

☆：取扱説明書がルーズリーフ式のためページが捲りやすく、見やすく分かりやすい。

★：専用容器(「みじん切り用チョッパー」)を使用した場合、容器が小さいため食材が入れにくい。

★：回転速度減速時の操作がしにくい。

★：本体とニーダー・ミキサー用にしか収納ホルダーがないためたの付属品と一緒に収納できない。

(5) その他の特徴

今回テストした手持型のバーミックス M133 とマルチミックスには、フードプロセッサーの機能の他にジュースやスープの調理ができるミキサー機能も備わっていた。据置型と比較すると、食材を鍋等の器に入れたまま調理できるため、調理時間が短くて済んだ。スープやジュースの調理もできるが硬い食材や繊維質のあるものは、ざらつき感が残る傾向があった。

(6) 騒音

各機器を使用している時に発生する騒音を調べた。6 枚切の食パン 1 枚を負荷とし 1 分間運転した時の騒音を調べたところ、フードプロセッサーは 62～71dB(A)であった。

なお、バーミックス M133 の場合、6 枚切の食パンではカッターにパンが絡まり測定が出来なかったため、8 枚切食パン 1 枚を 64 等分したものを負荷とした。また、本来は手にとって上下に振りながら使用するため、その場合の騒音も測定した。

参考までに、理科年表(平成 13 年版)から引用した騒音レベルの例を表 5 に示す。

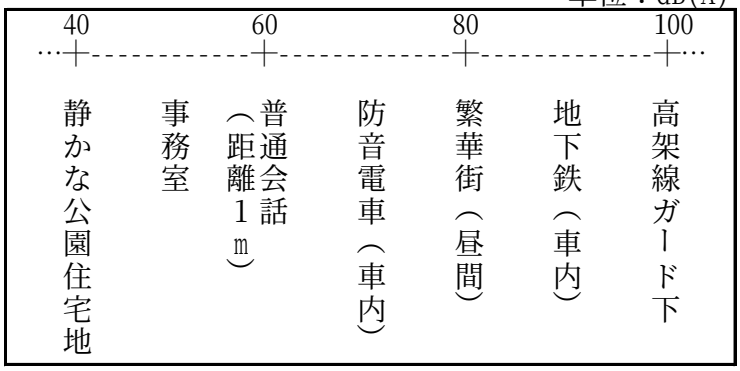
表 4.フードプロセッサーの騒音測定

単位:dB(A)

銘柄	等価騒音ﾚﾍﾞﾙ[L_{Aeq}]	最大値
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	66.2	70.1
ﾃｽｺﾑTK57	66.1	70.7
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	70.5	73.0
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	64.3	67.8
日立VA-PR04	62.2	68.5
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	64.6	73.2
〃(手持ち)	65.3	72.6
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	67.0	69.6

表 5.騒音レベルの例

単位：dB(A)



(7) **表示**

電気用品取締法に基づく表示の有無を調べた。

全銘柄とも電気用品取締法による表示がされていた。また、製造業者以外の第三者が安全性を確認した場合に表示される第三者認証マーク(Sﾏｰｸ)が、ミキシングカッターとスピードカッター、日立 VA-PR04 に表示されていた。

表 6.フードプロセッサーの関係法令に基づく表示の有無

銘柄	電気用品取締法による表示	第三者認証による表示
	事業者名、使用電圧 定格消費電力、定格周波数	例)Sﾏｰｸ
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	有	無
ﾃｽｺﾑTK57	有	無
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	有	Sﾏｰｸ
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	有	Sﾏｰｸ
日立VA-PR04	有	Sﾏｰｸ
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	有	無
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	有	無

(8) **電気代** (参考)

各機器を使用した時に電気代はどのくらいかかるかを参考までにテストした。一般的な使用時間を想定して、6 枚切の食パン 1 枚を負荷として 1 分間運転した場合の消費電力量を測定し、週 2 回ずつ使用したとして 1 年間で合計 100 回使用した場合の電気代を算出した。その結果、消費電力量は 1.0～3.2Wh と非常に少なかった。

また、電気代は年間で約 2.3～7.4 円(23 円/kWh とした)であった。また、共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターのテスト結果を集計したところ表 7 に示すような結果であった。

表 6.フードプロセッサーの消費電力量測定

銘柄	消費電力量(Wh)	年間費用(円)
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	1.4	3.2
ﾃｽｺﾑTK57	2.0	4.6
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	1.8	4.1
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	2.4	5.5
日立VA-PRO4	3.2	7.4
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	1.2	2.8
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	1.0	2.3

表 7.参加センターのテスト結果

銘柄	消費電力量(Wh)	年間費用(円)
ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	1.0～1.6	2.3～3.7
ﾃｽｺﾑTK57	2.0～2.3	4.6～5.3
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	1.7～2.1	3.9～4.8
ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	2.4～2.9	5.5～6.7
日立VA-PRO4	3.1～3.2	7.1～7.4
ﾊﾞｰﾐｯｸｽM133	1.2～1.6	2.8～3.7
ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	1.0～1.2	2.3～2.8

2）ミキサー

(1) 安全性

電気用品取締法の技術基準の項目について安全性を調べた。

① 構造･仕上げ

各機器の本体各部の構造や仕上げについて、指や手を傷つけるような危険な箇所はないかを調べた。

全銘柄ともばり等の構造･仕上げ上の危険な箇所はなく、問題はなかった。

モーターに過負荷が加わったときに自動停止する機能を有しているかを調べ、その動作確認を行った。その結果、東芝 MX-V10G 以外には、それぞれ何らかの安全装置が備わっており、動作にも問題はみられなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターとも同様な結果だった。

表 8.各銘柄に備わっている安全装置名及びその動作確認結果

銘柄	安全装置	動作確認結果
ｻﾝﾖｰSM-KM36	モーター保護装置	○
ﾃｽｺﾑTM94	モーター保護装置	○
東芝MX-V10G	特になし	-
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	モーター保護装置	○
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	モーター保護装置	○

○:問題なし

② 絶縁抵抗、絶縁耐力

水まわりで使用する商品であるので、感電等の危険がないかどうかを、絶縁性能を測定することで調べたが、全銘柄とも絶縁抵抗は 200MΩ以上[0.L(ｵｰﾊﾞｰ･ﾛｰﾄﾞ)]であり、絶縁耐力も漏れ電流の上限基準値である 10mA を超えることはなく、問題はなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターとも同様な結果だった。

表 9.ミキサーの絶縁抵及び抗絶縁耐力

銘柄	絶縁抵抗	絶縁耐力
ｻﾝﾖｰSM-KM36	○	○
ﾃｽｺﾑTM94	○	○
東芝MX-V10G	○	○
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	○	○
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	○	○

○:問題なし

③ 各部の温度

使用中及び使用直後に触れると火傷をするような高温になる箇所がないかどうかを調べたところ、全銘柄とも使用中に触れるおそれのある外郭部において問題がある銘柄はなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターとも同様な結果だった。

表 10.ミキサーの各部位の最高温度

単位：℃

銘柄	各部位の最高温度(℃)							
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
ｻﾝﾖｰSM-KM36	30.2	31.4	30.5	31.5	48.1	32.8	35.9	32.3
ﾃｽｺﾑTM94	30.3	29.2	28.6	31.9	44.3	33.1	38.0	32.2
東芝MX-V10G	30.4	29.5	33.8	32.6	54.6	33.3	33.4	31.4
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	30.5	31.1	32.5	31.0	46.1	32.4	40.9	32.6
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	30.4	28.2	33.2	31.5	41.1	32.6	33.3	32.1

①室温、②水温、③：容器側面、④取っ手部、⑤ﾓｰﾀｰ上部、⑥ｽｲｯﾁ
⑦機器底部中央、⑧：木台中央の表面

④ 使用中に安全面等で気になるところはないか。

使用中に安全面等について気になるところはないかを、8 名のモニター(平均年齢 40 歳、女性 8 名である。)に使用してもらい調べた。

ミキサーには、フードプロセッサーのような「セーフティーロック機能」が搭載されていないため、容器をミキサー台にセットしていなくてもスイッチを ON にした場合作動してしまい、高速で回転する回転盤で手に怪我をする可能性があった。

(2) 粉砕性能

ミキサーが持つ粉砕性能を調べるために、冷凍の粒とうもろこしに同量の水を加えて容量の半分にし(容量が 700ml の場合はとうもろこし 175g、水 175ml)、2 分間ミキサーにかけ、それを 1.0 ミリ目の網でこし、残ったトウモロコシの粉砕片をガーゼに包み水分を取り除いた残重量割合を測定した。

日立 VA-PRO4 が 0.3%、ナショナル MX-X42 が 1.2%とよく粉砕されており、マツデン MJ-788 が 6.3%、テスコム TM94 が 4.5%と多めの粉砕片が残った。

表 11.ミキサーによるとうもろこしの粉砕性能測定

銘柄	投入容量		平均残重量	平均残重量
	ｺｰﾝ(g)	水(ml)	(g)	割合(%)
ｻﾝﾖｰSM-KM36	175	175	4.10	2.3
ﾃｽｺﾑTM94	195	195	8.77	4.5
東芝MX-V10G	175	175	3.60	2.1
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	175	175	2.03	1.2
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	190	190	11.87	6.3
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	125	125	4.17	3.3
日立VA-PRO4	175	175	0.43	0.3

(3) 調理性能

モニター18 名(平均年齢 38.4 歳、男性 9 名、女性 9 名)による食味のモニターテストを行い、各種ジュース及びスープの出来具合を調べた。

① コーンスープ

東芝 MX-V10G、ナショナル MX-X42、日立 VA-PRO4 はなめらかな飲みごたえであった。一方、マツデン MJ-788 は、ざらつき感のある飲みごたえであり、ミキシングカッターは、食材の皮が残るざらつき感のある飲みごたえであった。

② カボチャスープ

ミキシングカッターは、スープと食材が分離して、とろみがないさらさら感のある飲みごたえであった。それ以外の銘柄には、差は見られなかった。

③ ほうれん草スープ

ミキシングカッターは、ざらつき感のある飲みごたえであった。それ以外の銘柄には、差は見られなかった。

④ リンゴジュース

粉砕性能が良い銘柄は、ジュースが空気とよく触れ合うため色合いが悪くなるという傾向があった。そのためか銘柄間に差は見られなかった。

⑤ バナナジュース

比較的軟らかい食材のため、銘柄間に差は見られなかった。

⑥ パイナップルジュース

パイナップルは堅い繊維のある食材である。東芝 MX-V10G、ナショナル MX-X42、日立 VA-PRO4 は、なめらかな飲みごたえであった。一方、マツデン MJ-788 とミキシングカッターは、食材の堅い繊維が残るざらつき感のある飲みごたえであった。

(4) **使用性**

以下の項目について、モニター8 名(平均年齢 40 歳、女性 8 名)によるモニターテストを実施した。

[テスト項目]

① 容器等のセットのしやすさ

本体への容器や付属品のセットがしやすいかを調べた。

② 食材の入れやすさ

食品投入口の大きさ、位置、形状や前もって切っておく食材の大きさなどから食材の入れやすさを調べた。

③ スイッチの押しやすさ

スイッチの使いやすさ、押しやすさ、表示の分かりやすさを調べた。

④ 加工後の食材の取り出しやすさ

容器の取り外し、別容器(コップ、お皿)への移し替え､付属品(ヘラ等)の使いやすさ等を含む食材の取り出しやすさを調べた。

⑤ 掃除のしやすさ

加工後の容器及びカッター部の掃除のしやすさを調べた。

⑥ 収納性

容器や付属品、電源コード等の収納のしやすさを調べた。

⑦ 取扱説明書の分かりやすさ

取扱説明書の見やすさ、説明文の分かりやすさ、メニューの充実具合･分かりやすさ等を調べた。

上記の項目についてテストを行った結果を銘柄ごとに、☆：特に使いやすかった点、分かりやすかった点、★：特に使いにくかった点、分かりにくかった点に分けて以下に記す。

･サンヨーSM-KM36

使いやすい、使いにくい点は特になかった。

･テスコム TM94

★：取扱説明書が一枚綴りのため見にくい。

･東芝 MX-V10G

使いやすい、使いにくい点は特になかった。

･ナショナル MX-X42

☆：取扱説明書が、ｶﾗｰ印刷のため見やすく分かりやすい。

・マツデン MJ-788

★：取扱説明書が一枚綴りで見にくく、調理例が記載されていない。

(5) 騒音

各機器を使用している時に発生する騒音を調べた。定格容量(ml)の 20℃の水を負荷として 1 分間運転したときの騒音を調べたところ、64～73dB(A)であった。

なお、日立 VA-PRO4 は、低速時の騒音も測定した。また、ミキシングカッターは容器に液体を投入して撹拌することも可能のため、同様の条件で測定した。

騒音レベルの例については、フードプロセッサーの項を参照。

表 12.ミキサーの騒音測定

単位:dB(A)

銘柄	等価騒音ﾚﾍﾞﾙ[L_{Aeq}]	最大値
ｻﾝﾖｰSM-KM36	71.6	73.2
ﾃｽｺﾑTM94	73.2	74.1
東芝MX-V10G	70.0	71.2
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	73.4	75.6
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	73.2	73.2
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	68.1	68.5
日立VA-PRO4(高速)	64.2	67.0
〃　　(低速)	60.2	63.3

(6) 表示

電気用品取締法及び家庭用品品質表示法に基づく表示の有無を調べた。

全銘柄とも電気用品取締法による表示がされていた。家庭用品品質表示法による表示は、フードプロセッサーのミキシングカッターを除く 6 銘柄になされていた。また、製造業者以外の第三者が安全性を確認した場合に表示される第三者認証マーク(Sﾏｰｸ)が、サンヨーSM-KM36 と東芝 MX-V10G、ナショナル MX-X42、ミキシングカッター、日立 VA-PRO4 に表示されていた。

表 13.ミキサーの関係法令に基づく表示の有無

銘柄	電気用品 取締法による表示	家庭用品 品質表示法による表示	第三者認証 による表示
	事業者名、使用電圧 定格消費電力、定格周波数	種類、定格容量 使用上の注意 (及び表示者名)	例)Sﾏｰｸ
ｻﾝﾖｰSM-KM36	有	有	Sﾏｰｸ
ﾃｽｺﾑTM94	有	有	無
東芝MX-V10G	有	有	Sﾏｰｸ
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	有	有	Sﾏｰｸ
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	有	有	無
ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	有	対象外	Sﾏｰｸ
日立VA-PRO4	有	有	Sﾏｰｸ

(7) 電気代　(参考)

各機器を使用した時に電気代はどのくらいかかるかを参考までにテストした。一般的な使用時間を想定して、約 20℃の水 700ml を負荷として 1 分間運転したときの消費電力量を測定し、週 2 回ずつ使用したとして 1 年間で合計 100 回使用した場合の電気代を算出した。その結果、

消費電力量は2.7～3.4Whと非常に少なかった。また、電気代は年間で約6.2～8.7円(23円/kWhとした)であった。

また、共同比較テストに参加し、該当銘柄をテストした全センターのテスト結果を集計したところ表15に示すような結果であった。

表14.ミキサーの消費電力量測定

銘柄	消費電力量(Wh)	年間費用(円)
ｻﾝﾖｰSM-KM36	3.6	8.3
ﾃｽｺﾑTM94	2.7	6.2
東芝MX-V10G	2.8	6.4
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	3.8	8.7
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	2.9	6.7
日立VA-PRO4	3.4	7.8

表15.参加センターのテスト結果

銘柄	消費電力量(Wh)	年間費用(円)
ｻﾝﾖｰSM-KM36	3.6	8.3
ﾃｽｺﾑTM94	2.5～2.7	5.8～6.2
東芝MX-V10G	2.8～2.9	6.4～6.7
ﾅｼｮﾅﾙMX-X42	3.6～3.9	8.3～9.0
ﾏﾂﾃﾞﾝMJ-788	2.9～3.2	6.7～7.4
日立VA-PRO4	3.4	7.8

５．アンケート

１）アンケートの目的等

平成 12 年度共同比較テスト「家電調理器具」(フードプロセッサー・ミキサー)を行うにあたり、死蔵品になることが多いと言われるこれらの機器について使用実態を明らかにすることを目的として、全国 23 消費生活センターの協力を得て、アンケート調査を行った。

さらに、家電製品の中古品利用についての意識調査も併せて行った。

(1) 調査時期および調査対象

平成 12 年 8 月～9 月実施

回答数：2,922 件のうち有効回答：2,716 件

参加センター名：フードプロセッサー(16 センター),ミキサー(7 センター)

<フードプロセッサー>

・北海道立消費生活センター
・宮城県消費生活センター
・山形県消費生活センター
・茨城県消費生活センター取手分室
・富山県消費生活センター
・福井県消費生活センター
・滋賀県立消費生活センター
・和歌山県消費生活センター
・国民生活センター
・鳥取県立消費生活センター
・香川県中央生活センター
・愛媛県生活センター
・宮崎県消費生活センター
・横浜市消費生活総合センター
・名古屋市消費生活センター
・足立区消費者センター
・杉並区立消費生活センター

<ミキサー>

・青森県消費生活センター
・秋田県生活センター
・千葉県消費者センター
・岐阜県消費生活センター
・山口県消費生活センター
・福岡市消費生活センター
・豊島区消費生活センター
・国民生活センター

(2) 回答者の属性

回答者は機器の性質上女性(89.8%)が多く、年齢は 10,20 代および、70 歳以上の方は少ないが、30～60 代の方がそれぞれ 20～25%程度。職業は専業主婦(39.3%)と給与所得者(29.1%)が多く、家族構成は 2 人(26.5%)が多かった。

n=2716

性別	男性	女性	無回答
人数	247	2438	31
割合(%)	9.1	89.8	1.1

n=2716

年齢	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	無回答
人数	6	188	468	665	689	515	146	39
割合(%)	0.2	6.9	17.2	24.5	25.4	19.0	5.4	1.4

n=2716

職業	給与所得者	ﾊﾟｰﾄ･ｱﾙﾊﾞｲﾄ	自営業	学生	専業主婦	その他	無回答
人数	790	413	106	19	1067	232	89
割合(%)	29.1	15.2	3.9	0.7	39.3	8.5	3.3

n=2716

家族構成	単身	2人	3人	4人	5人	6人	7人以上	無回答
人数	213	719	553	591	323	134	73	110
割合(%)	7.8	26.5	20.4	21.8	11.9	4.9	2.7	4.1

2）調査結果

(1) フードプロセッサー

フードプロセッサーの所有率は回答者の 33.6%で、その使用状況については、所有者の 42.7%が死蔵品となっていた。

n=2716

フードプロセッサをお持ちですか。	持っている	持っていない	無回答
人数	912	1804	0
割合(%)	33.6	66.4	0.0

n=912

現在､ご家庭でフードプロセッサをお使いですか。	使っている	以前は使っていたが現在は使っていない	無回答
人数	523	389	0
割合(%)	57.3	42.7	0.0

フードプロセッサー所有者の使い始めた動機は、『調理の手間が省ける』(51.0%),『調理時間の短縮ができる』(42.5%)が多く、調理にかかる手間･時間の軽減を目的として使い始めた。

n=912

使い始めた動機は何ですか。(いくつでも)	調理の手間が省ける	調理の時間短縮ができる	料理の幅が広がる	食品を均一に切ることができる	頂いたから
人数	465	388	356	149	143
割合(%)	51.0	42.5	39.0	16.3	15.7
	安全に調理できる	離乳食のため	病人食のため	その他	無回答
人数	75	49	27	53	10
割合(%)	8.2	5.4	3.0	5.8	1.1

しかし、フードプロセッサー所有者のうち、使わなくなった人(42.7%)は、『使用後の後始末が面倒』(64.5%),『あまり必要性を感じない』(52.2%)を使わなくなった理由に挙げており、実際に使用すると手間がかかる機器だということが伺えた。

n=389

なぜ使わなくなったのですか。(いくつでも)	使用後の後始末が面倒	あまり必要性を感じない	市販のｽﾗｲｻｰやおろし金等で十分	子供が成長したから	材料の前処理が面倒	思ったように調理できない	収納場所がない
人数	251	203	130	54	49	46	28
割合(%)	64.5	52.2	33.4	13.9	12.6	11.8	7.2

一方、フードプロセッサー所有者のうち使用し続けている人(57.3%)は、使用している機器の機能には満足しており、今後も使い続けたいとの回答(94.6%)も多かった。

機能のそれぞれは満足のいくものですか。		満足	ほぼ満足	やや不満	不満
〈みじん切り〉 n=450	人数	214	198	32	6
	割合(%)	47.6	44.0	7.1	1.3
〈する〉 n=305	人数	132	142	24	7
	割合(%)	43.3	46.6	7.9	2.3
〈混ぜる〉 n=337	人数	168	147	19	3
	割合(%)	49.9	43.6	5.6	0.9
〈おろす〉 n=230	人数	83	95	44	8
	割合(%)	36.1	41.3	19.1	3.5
〈せん切り〉 n=153	人数	50	68	30	5
	割合(%)	32.7	44.4	19.6	3.3
〈スライス〉 n=143	人数	55	58	27	3
	割合(%)	38.5	40.6	18.9	2.1

n=523

今後も使いたいですか。	持っているので時々使う	今後も積極的に使っていきたい	あまり使わないと思う	死蔵品になりつつある	その他	無回答
人数	273	222	12	10	3	3
割合(%)	52.2	42.4	2.3	1.9	0.6	0.6

これらのことから、フードプロセッサーは使用時の煩雑さを承知した上で使用する人には便利な機器であると推測された。

フードプロセッサーで怪我をした人は、使い続けている人の 7.1%で、部位は指に集中しており、後片付け中の怪我が多かった。

n=523

フードプロセッサの使用中にけがや事故の経験はありますか。	ある	ない	その他	無回答
人数	37	473	10	3
割合(%)	7.1	90.4	1.9	0.6

(2) ミキサー(ジューサーを含む)

ミキサーの所有率はそれぞれ『ミキサー』(29.5%)、『ジューサー』(11.0%)、『ジューサーミキサー』(32.6%)となり、いずれかの機器を所有している人の割合は回答者の 73.1%で、使用状況については所有者の 48.0%が死蔵品となっていることがわかった。

n=2716

ジューサー、ミキサーを持っていますか。	ジューサーを持っている	ミキサーを持っている	ジューサーミキサーを持っている	どちらも持ってない
人数	298	801	886	731
割合(%)	11.0	29.5	32.6	26.9

n=1985

現在、ご家庭でお使いですか。	使っている	以前は使っていたが現在は使っていない	無回答
人数	1032	953	0
割合(%)	52.0	48.0	0.0

ミキサー所有者の使い始めた動機は、『生のジュースが飲みたい』(64.2%)が圧倒的に多く所有者の多くが生ジュースの作製を目的に使い始めていた。

n=1985

使い始めた動機は何ですか。(いくつでも)	生のジュースが飲みたい	自分で作りたい	料理の幅が広がる	健康維持のため	調理の手間が省ける	調理の時間短縮ができる	頂いたから
人数	1274	405	390	320	307	260	228
割合(%)	64.2	20.4	19.6	16.1	15.5	13.1	11.5

	離乳食のため	病人食のため	食品を均一に切ることができる	安全に調理できる	その他	無回答
人数	181	88	47	37	58	22
割合(%)	9.1	4.4	2.4	1.9	2.9	1.1

しかし、ミキサー所有者のうち、使わなくなった人(48.0%)は、フードプロセッサーと同様に、『使用後の後始末が面倒』(64.8%),『あまり必要性を感じない』(51.0%) を理由に挙げていた。

n=953

問5で2と答えられた方。なぜ使わなくなったのですか。(いくつでも)	使用後の後始末が面倒	あまり必要性を感じない	子供が成長したから	市販のレモン搾り器等で十分	材料の前処理が面倒	収納場所がない	音がうるさい
人数	618	486	196	111	87	84	82
割合(%)	64.8	51.0	20.6	11.6	9.1	8.8	8.6

	衛生面に不安	思ったように調理できない	故障したから	安全性に不安	その他	無回答
人数	43	33	17	11	61	13
割合(%)	4.5	3.5	1.8	1.2	6.4	1.4

一方、ミキサー所有者のうち使用し続けている人(52.0%)は、使用している機器の機能には満足し、今後も使い続けたいとの回答(90.4%)が多い点はフードプロセッサーと同様であった。

使ってみて満足のいくものですか		満足	ほぼ満足	やや不満	不満
〈ジューサー〉 n=522	人数	157	265	80	20
	割合(%)	30.1	50.8	15.3	3.8
〈ミキサー〉 n=901	人数	273	539	76	13
	割合(%)	30.3	59.8	8.4	1.4
〈ミル〉 n=185	人数	60	85	35	5
	割合(%)	32.4	45.9	18.9	2.7

n=523

今後も使いたいですか。	持っているので時々使う	今後も積極的に使っていきたい	あまり使わないと思う	死蔵品になりつつある	その他	無回答
人数	582	351	47	28	7	17
割合(%)	56.4	34.0	4.6	2.7	0.7	1.6

ミキサーで怪我をした人は、使い続けている人の 3.2%で、部位は指に集中しており、後片付け中の怪我が多かった。

n=523

ジューサー、ミキサーの使用中にけがや事故の経験はありますか。	ある	ない	その他	無回答
人数	33	969	10	20
割合(%)	3.2	93.9	1.0	1.9

フードプロセッサーやミキサーが高齢者の食生活製品として使用されている一面もあり、高齢者にも使いやすい商品作りの要望もあった。

(3) 家電製品全般

家電製品の中古品販売ルートの利用について意識調査を行ったところ、中古品販売ルートに出しても良いと回答があったのは、回答者の 38.7%にとどまり、出さないと回答した人が、約半数(52.7%)を占めた。

n=2716

あなたは、まだ十分使えるが不用になった家電製品を、中古家電品として再販売ルートに出しますか。	出す	出さない	その他
人数	1050	1432	234
割合(%)	38.7	52.7	8.6

利用しないと回答した人は、その理由に、『使えなくなるまで使う』、『中古品販売ルートに出すのが面倒』を挙げた人が多かった。

中古品販売ルートから購入するかについては､購入する人が 45.4%､購入しない人が 52.2%と、購入しないと回答した人が若干多かった。

n=2716

あなたは、まだ十分使える中古家電製品を再販売ルートから購入しますか。	購入しない	そのものの使用状況によって購入する	新品と値段を比べて納得のいくものなら購入する。	購入する	その他	無回答
人数	1417	572	516	143	68	0
割合(%)	52.2	21.1	19.0	5.3	2.5	0.0

中古品販売ルートから購入すると回答した人の多くは、『テレビ』(49.3%)､『ワープロ･パソコン』(43.6%)については購入してもよいと回答しているが、『フードプロセッサー等』(13.4%)を購入すると回答した人は少なかった。

n=1231

購入してもよいと思う商品を下からいくつでも選んでください。	テレビ	ワープロ･パソコン	照明器具	掃除機	冷蔵庫	洗濯機
人数	607	537	410	310	254	241
割合(%)	49.3	43.6	33.3	25.2	20.6	19.6

	エアコン	オーブン､レンジ類	台所用調理器具(ﾌｰﾄﾞﾌﾟﾛｾｯｻ等)	その他	無回答
人数	216	166	165	66	31
割合(%)	17.5	13.5	13.4	5.4	2.5

購入しないと回答した人はその理由に、『すぐ故障しないか不安』(58.9%)､『使用期間、頻度がわからない』(39.8%)を挙げていることから、今後の中古品販売ルートの拡大には、中古品販売店(リサイクルショップ)側の品質保証体制の整備が重要であることがわかった。

n=1417

問3で4.購入しないと答えた方。その理由をお聞かせください。(いくつでも)	すぐ故障しないか不安	使用期間、頻度がわからない	誰が使ったかわからない	衛生面が不安	安全面が不安
人数	835	564	550	532	492
割合(%)	58.9	39.8	38.8	37.5	34.7

	中古品は購入したくない	保証期間が不明	何に使ったかがわからない	その他	無回答
人数	476	453	409	84	14
割合(%)	33.6	32.0	28.9	5.9	1.0

6．評価表(フードプロセッサー)

	テスト項目				安全性等の確認				調理性能(16名によるﾓﾆﾀｰﾃｽﾄ)						使用性(14家庭でのﾓﾆﾀｰﾃｽﾄ)							その他の特徴	騒音	表示	
					電気用品取締法による			使用中に安全性等の面で気になるところはないか14家庭によるﾓﾆﾀｰﾃｽﾄにより調べる。	生クリームの泡立て	大根の千切り	きゅうりのスライス	大根おろし	コールスロー	ハンバーグ	取扱説明書の分かりやすさ	収納性	掃除のしやすさ	加工後の食材の取り出しやすさ	スイッチの押しやすさ	食材の入れやすさ	容器等のセットのしやすさ			関係法令等に基づく表示の有無	
					温度	絶縁抵抗	構造、仕上げ、安全装置の有無																	第三者認証マークの表示	電気用品取締法による表示
	テスト内容				使用時及び使用後に、各部の温度を測定し危険性はないかどうかを調べる。	水まわりで使用するため感電等の危険性はないかを調べる。	本体各部の構造や仕上げについて危険な箇所はないかを調べる。また、安全装置の有無を調べる。		泡立てのアタッチメントを使ったときの出来具合を調べる。	スライス、千切りのカッターを使ったときの出来具合を調べる。		おろし用のカッターを使ったときの出来具合を調べる。	刻む、混ぜるのカッターを使ったときの出来具合を調べる。		取扱説明書の見やすさ、分かりやすさ、メニューの充実具合・分かりやすさ等を調べる。	容器や各種刃、付属品、電源コード等の収納のしやすさを調べる。	加工後の容器及びカッターの掃除のしやすさを調べる。	容器の取り外し、カッターの取り外し、食材の取り出しやすさを調べる。	スイッチの使いやすさ、押しやすさ、表示の分かりやすさを調べる。	食品投入口の大きさ、位置、形状や、前もって切っておく食材の大きさなどから食材の入れやすさを調べる。	容器や付属品は本体へセットしやすいか調べる。		使用時の騒音を調べる。		
	銘柄	型式	ﾒｰｶｰ希望小売価格(円)	製造又は販売会社名																			等価騒音ﾚﾍﾞﾙ[L_{Aeq}]単位:dB(A)		
据置型	ｻﾝ ｸﾞﾘｰﾝｶｯﾀｰ	FP330-A	12,800	ｻﾝ(株)	○	○	○	無	普通	普通	普通	やや*6不出来	太め	重め*7	★容器と蓋を装填する一連の動作がしにくい。 ★取扱説明書に調理例の記載が少ない。取扱説明書に記載されている指示時間内で調理ができない場合があった。							特になし	66	有	無
	ﾃｽｺﾑ ﾌｰﾄﾞﾌﾟﾛｾｯｻｰ	TK57	18,000	(株)ﾃｽｺﾑ	○	○	○	有*1	普通	普通	普通	普通	細め	重め*7	★取扱説明書が一枚綴りのため見にくい。取扱説明書と調理例が別冊になっている。取扱説明書に記載されている指示時間内で調理ができない場合があった。								66	有	無
	東芝 ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	CQM-V2	16,000	(株)東芝	○	○	○	無	普通	普通	普通	-	-	-	☆容器が軽いため持ちやすく、投入口も大きいため使いやすい。 ☆ｽｲｯﾁが人差し指大のﾎﾞﾀﾝｻｲｽﾞのため押しやすい。 ☆容器に注ぎ口があるので液体物の場合、移し替えが簡単。								71	有	Sﾏｰｸ
	ﾅｼｮﾅﾙ ｽﾋﾟｰﾄﾞｶｯﾀｰ	MK-K77	21,000	松下電器産業(株)	○	○	○	無	普通	普通	普通	均一に切れて良い	中間の太さ	重め	☆容器が大きく、ｶｯﾀｰやｱﾀｯﾁﾒﾝﾄも容易に装填できる。 ☆付属品を一括して収納できる。ｺｰﾄﾞﾘｰﾙ式の電源ｺｰﾄﾞが便利。 ☆取扱説明書は調理の手順に沿ってｶｯﾀｰなどの使い方が豊富で見やすく分かりやすい。								64	有	Sﾏｰｸ
	日立 ﾐｷｻｰ	VA-PR04	24,000	(株)日立製作所	○	○	○	無	普通	普通	普通	-	-	重め	☆容器が大きく、ｶｯﾀｰやｱﾀｯﾁﾒﾝﾄも容易に装填できる。☆容器や蓋が取り外しやすく、容器径も大きいため食材も取り出しやすい。 ☆投入口が大きく、食材が入れやすい。 ☆ｽｲｯﾁのﾎﾞﾀﾝ表示が分かりやすく、運転中押し続けなくて良い。 ☆付属品を一括して収納できる。電源ｺｰﾄﾞも本体に収納可。 ☆取扱説明書は調理の手順に沿ってｶｯﾀｰなどの使い方が豊富で見やすく分かりやすい。								62	有	Sﾏｰｸ
手持型	ﾊﾞｰﾐｯｸｽ	M133	28,700	(株)ﾁｪﾘｰﾃﾗｽ	○	○	○	有*2	やや*3不出来	やや*4不出来	やや*5不出来	-	-	重め*7	★ｱﾀｯﾁﾒﾝﾄが小さく、装填・取外しがしづらい。 ★専用容器を使用した場合、容器が小さいため食材が入れにくい。 ★食材がｱﾀｯﾁﾒﾝﾄに絡まることがあり取り出しにくい。容器に取り付けられているｶｯﾀｰが容易に取り外しできない。 ★取扱説明書に記載されている指示時間内で調理ができない場合があった。							*8	65	有	無
	ﾌﾞﾗｳﾝ ﾏﾙﾁﾐｯｸｽ	M880	16,000	ﾌﾞﾗｳﾝ ｼﾞﾚｯﾄ ｼﾞｬﾊﾟﾝ ｲﾝｺｰﾎﾟﾚｲﾃｯﾄﾞ	○	○	○	無	普通	普通	やや*5不出来	-	-	軽め	☆取扱説明書がﾙｰｽﾞﾘｰﾌ式で捲りやすく、見やすく分かりやすい。 ★専用容器を使用した場合、容器が小さいため食材が入れにくい。 ★回転速度減速時の操作がしにくい。 ★本体とﾆｰﾀﾞｰ・ﾐｷｻｰ用にしか収納ﾎﾙﾀﾞｰがないため他の付属品と一緒に収納ができない。							*8	67	有	無

評価記号 ○:問題がない　△:やや問題があるが、実用上支障はない　×:問題がある　－:機能無し　(この評価は、テストした銘柄間での相対比較による)

☆:特に使いやすかった点、分かりやすかった点　★:特に使いにくかった点、分かりにくかった点

*1 :容器の取り付けが不完全でも作動してしまう。大ﾌﾟｯｼｬｰ（食材押え板）のロックが不完全。

*2 :ｱﾀｯﾁﾒﾝﾄの取付け・取外しの際に直接指で触る。不意にスイッチを入れてしまいそう。

*3 :食材が均一に刻めず、塊状になる。

*4 :食材の固い部分がうまく刻めず、不均一。

*5 :「刻みｶｯﾀｰ」使用。粒状におろされる。

*6 :形崩れ有り。ｽﾗｲｽ面も粗い。

*7 :取扱説明書に記載されている指示時間内では生ｸﾘｰﾑができなかったため、調理時間を長くした。

*8 :食材を鍋等の器に入れたまま調理できるため、調理時間が短くて済む。ｽｰﾌﾟやｼﾞｭｰｽの調理もできるが硬い食材や繊維質のあるものはざらつき感が残る。

注意事項：このテスト結果は、テストのために購入した商品のみに関するものである。

評価表(ミキサー)

テスト項目	安全性等の確認				粉砕性能	調理性能(18名によるﾓﾆﾀｰﾃｽﾄ)						使用性(8名によるﾓﾆﾀｰﾃｽﾄ)								騒音	表示		
	電気用品取締法による			使用中に安全性等の面で気になるところはないか8名によるモニターテストにより調べる。		パイナップルジュース	バナナジュース	リンゴジュース	ほうれん草スープ	カボチャスープ	コーンスープ	取扱説明書はどうか	収納性	掃除のしやすさ	加工後の食品の取り出しやすさ	スイッチの押しやすさ	食材のしれやすさ	容器等のセットのしやすさ					
	温度	絶縁抵抗	構造、仕上げ、安全装置の有無																				
テスト内容	使用時及び使用後に、各部の温度を測定し危険性はないかどうかを調べる。	水まわりで使用するため感電等の危険性はないかを調べる。	本体各部の構造や仕上げについて危険な箇所はないかを調べる。また、安全装置の有無を調べる。		粉砕したコーンを1.0㎜の網でろ過し、粉砕(切削)性能を調べる。	各種ジュース、各種スープを調理し出来具合を調べる。						取扱説明書の見やすさ、分かりやすさ、メニューの充実具合・分かりやすさ等を調べる。	本体、付属品、電源コード等の収納のしやすさを調べる。	加工後の容器及びカッターの掃除のしやすさを調べる。	容器の取り外し、別容器等への移し替え、食材の取り出しやすさを調べる。	スイッチの使いやすさ、押しやすさ、表示の分かりやすさを調べる。	食品投入口の大きさ、位置、形状や、前もって切っておく食材の大きさなどから食材の入れやすさを調べる。	容器や付属品は本体へセットしやすいか調べる。	使用時の騒音を調べる。	関係法令等に基づく表示の有無		
商品区分	銘柄	型式	メｰカｰ希望小売価格(円)	製造または販売会社名	残重量割合(%)															等価騒音レベル[L_{Aeq}]単位:dB(A)	電気用品取締法による表示	家庭用品品質表示法による表示	第三者認証マークの表示
ミキサー	ｻﾝﾖｰ 粉末茶ﾐﾙ付ﾐｷｻｰ	SM-KM36	12,500	三洋電機㈱	2.3	普通	普通	普通	普通	普通	普通	使いやすい、使いにくい点は特になし。								72	有	有	Sﾏｰｸ
	ﾃｽｺﾑ ｼﾞｭｰｽﾐｷｻｰ	TM94	10,800	㈱ﾃｽｺﾑ	4.5	普通	普通	普通	普通	普通	普通	★取扱説明書が一枚綴りのため見にくい。								73	有	有	無
	東芝 ﾐｷｻｰ	MX-V10G	10,000	㈱東芝	2.1	なめらか	普通	普通	普通	普通	なめらか	使いやすい、使いにくい点は特になし。								70	有	有	Sﾏｰｸ
	ﾅｼｮﾅﾙ ﾌｧｲﾊﾞｰﾐｷｻｰ	MX-X42	10,000	松下電器産業㈱	1.2	なめらか	普通	普通	普通	普通	なめらか	☆取扱説明書が、カﾗｰ印刷のため見やすい、分かりやすい。								73	有	有	Sﾏｰｸ
	ﾏﾂﾃﾞﾝ ふれっぴーいﾐｷｻｰ	MJ-788	11,000	㈱ﾏﾂﾊﾞﾗ	6.3*1	ざらつき感あり*1	普通*1	普通*1	普通	普通	ざらつき感あり	★取扱説明書が一枚綴りで見にくく、調理例が記載されていない。								73	有	有	無
ミキサー機能付フードプロセッサー	東芝 ﾐｷｼﾝｸﾞｶｯﾀｰ	CQM-V2	16,000	㈱東芝	3.3	ざらつき感あり	食材とｽｰﾌﾟが分離し、さらさら感あり	ざらつき感あり	普通	普通	ざらつき感あり	フードプロセッサーの評価表参照								68	有	対象外	Sﾏｰｸ
	日立 ﾐｷｻｰ	VA-PRO4	24,000	㈱日立製作所	0.3	なめらか	普通	普通	普通	普通	なめらか									64	有	有	Sﾏｰｸ

評価記号　○:問題がない　△:やや問題があるが、実用上支障はない　×:問題がある　(この評価は、テストした銘柄間での相対比較による)

☆:特に使いやすかった点、分かりやすかった点　★:特に使いやすかった点、分かりにくかった点

*1 :取扱説明書には「ﾌﾙｰﾂｼﾞｭｰｽ専用ﾐｷｻｰである」と記載されているが、「制限を守れば野菜ｼﾞｭｰｽも可能」と記載されていたのでテストした

注意事項:　このテスト結果は、テストのために購入した商品のみに関するものである。

７．コメント

料理の下ごしらえ用途のフードプロセッサー、ミキサーをテストした。

フードプロセッサーでは、安全面で電気用品取締法での問題はなかったが、一部の銘柄に使用中に気になるとモニターにより指摘されたものがあった。調理の出来具合は手作りと同等にできるものがある一方で、外観や食感に劣るものもあり、銘柄による差が大きかった。また、参考までに調べた調理に要する合計の時間は、多くの調理でフードプロセッサーよりも手作り、または手動器具(カセット式多機能野菜調理器具。「スライサー」と呼ばれることもある)を使用したほうが短いか同程度であった。フードプロセッサーを使った場合は、調理そのものの時間は短縮できるが、材料等の下準備や使用後の洗浄に時間がかかり、合計の所要時間は長くなった。使いやすさの点でも銘柄ごとに差があったが、どの銘柄も掃除・手入れには複雑な形状をしたカッターやアタッチメントの洗浄には手間がかかった。概して言えば手持型は据置型よりも手軽ではあるが、重量もあるため据置型のほうが安定感があり使いやすかった。

ミキサーでは、安全面で電気用品取締法での問題はなかったが、容器を外した状態でもスイッチが ON になっていると回転盤が回転してしまった。各種スープやジュースの出来具合は、食材の硬さ等により銘柄間で差があったが、実使用上支障のない性能であった。使いやすさの点では特に問題となる銘柄はなかった。

全国 23 消費生活センターの協力を得てアンケート調査を行ったところ、フードプロセッサーやミキサーは約 4 割強が死蔵品になっていた。その主な理由は、「使用後の後始末が面倒」、「あまり必要性を感じない」であった。しかし、使い続けている人の 9 割以上は「今後も使い続けたい」と回答した。

１）一般的コメント

(1) フードプロセッサー

① 安全性等

電気用品取締法による安全性を確認した。全銘柄とも何らかの安全装置が備わっていた。それぞれの銘柄について安全装置の動作確認をしたが、問題のある銘柄はなかった。水まわりで使用する商品であるので、感電等の危険がないかどうかを絶縁性能を測定することで調べたが、どの銘柄にも問題はなかった。使用中及び使用直後に触れると火傷をするような高温になる箇所がないかどうかを調べたところ、どの銘柄も使用中に触れるおそれのある外郭部において問題がある銘柄はなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加した全センターとも同様な結果であった。

しかし、中には安全装置が邪魔になって容器のセットがしにくいもの、スイッチの押しにくいもの、容器の取り付けが不完全でも作動してしまうものがあった。また、カッターの取り替え等の時にプラグが差し込まれたまま不意にスイッチを ON にした場合でも作動してしまうものもあった。

② 調理性能

一般的にフードプロセッサーで調理するものとして、ハンバーグ、コールスロー、大根おろし、きゅうりのスライス、大根の千切り、生クリームの泡立てを調理してみたが、各料理の出来具合は、手作りと同等の調理ができる銘柄もある一方で、外観・食感に劣る銘柄もあり、銘柄間の差が大きいことが分かった。フードプロセッサーを使用したからと言って、手作り及び手動器具と比較して外観・食感共に優れた料理ができるわけではなかった。

なお、参考までにフードプロセッサーの操作に慣れた主婦 1 名によって各料理における合計調理時間をみたところ、多くの料理でフードプロセッサーよりも手作りまたは手動器具を使用した方が調理時間は短いか同程度であった。フードプロセッサーを使用した場合、調理の時間は短縮できるが、材料等の下準備や、使用後の洗浄に時間がかかり、下準備、洗浄が簡単な手作りおよび手動器具よりも、合計調理時間は長かった。合計調理時間のみに着目すれば、フードプロセッサーを使用して効果のある料理は限られていた。

③ 使用性

今回テストに使用した銘柄は、据置型と手持型があるが、手持型の場合、液体物の撹拌や泡立てなどは食材を調理している鍋やボウル等を容器として直接使用できるため手軽にできるが、本体を手に持って使うことから重く感じるため据置型の方が安定感があり使いやすかった。使い勝手の面では銘柄間に差が見られたが、掃除・手入れについてはどの銘柄も使用するたびに数種類の複雑な形状をした容器やカッター・アタッチメントの洗浄が必要なるため手間がかかり面倒であった。特に、カッターやアタッチメント、容器との接合部の手入れは手間がかかった。細部まで洗えるように専用のブラシが付属されている銘柄もあり、それは若干洗いやすくはなっているが、手間がかかるのには変わりはなかった。

各機器は、カッターを扱うには細心の注意が必要だが、カッターの装填・取り外しのために直接触れなければならないため危険であると感じられる銘柄もあった。

④ 騒音

使用時間は短いが、使用中は大きな騒音がする。騒音を調べたところ、フードプロセッサーは 62～71dB(A)であった。銘柄に差はあるが、「大きめの声での会話」程度(理科年表平成 13 年版)の騒音がする商品であった。

(2) ミキサー

① 安全性

電気用品取締法による安全性を確認した。全銘柄ともに何らかの安全装置が備わっていた。それぞれの銘柄について安全装置の動作確認をしたが、問題のある銘柄はなかった。水まわりで使用する商品であるので、感電等の危険がないかどうかを、絶縁性能を測定することで調べたが、どの銘柄にも問題はなかった。使用中及び使用直後に触れると火傷をするような高温になる箇所がないかどうかを調べたところ、ミキサーのどの銘柄も使用中に触れるおそれのある外郭部において問題がある銘柄はなかった。なお、これらのテスト結果は共同比較テストに参加した全センターとも同様な結果であった。

しかし、ミキサーには、フードプロセッサーのような「セーフティーロック機能」は搭載されていないため、容器をミキサー台にセットしていなくてもスイッチを ON にした場合作動してしまい高速で回転する回転盤で手に怪我をする可能性があった。

② 調理性能

各種スープやジュースの出来具合は、ミキサーの粉砕性能に影響されていた。カボチャ(一度煮立てた物)やバナナのような軟らかい食材の場合は大きな差はみられなかったが、コーンやパイナップルのように堅い繊維のある食材については舌触り・喉ごしに差が見られた。また、食材が粉砕されても、なめらかさに欠ける銘柄も見られた。しかし、実際に調理し食す際には、食材の食感や舌触りのある方を好む人もいると思われ、実使用上大きな支障はない性能が備わっていると思われた。

③ 使用性

今回テストした銘柄は、形状、運転形式等が類似していたため使い勝手の面で銘柄間に差は見られなかった。しかし、掃除・手入れについては複雑な形状をしたカッターを洗浄するのにどの銘柄も手間がかかり面倒であった。細部まで洗えるように専用のブラシが付属されている銘柄もあり、それは若干洗いやすくはなっているが、手間がかかるのに変わりはなかった。

④ 騒音

使用時間は短いが、使用中は大きな騒音がする。騒音を調べたところ、フードプロセッサーよりも大きく 64～73dB(A)であった。銘柄に差はあるが、「電車の車内」程度(理科年表平成 13 年版)の騒音がする商品であった。

2）消費者へのアドバイス

(1) 購入上のアドバイス

① フードプロセッサー

料理の食材の下ごしらえをするのにちょっとした力を要したり、多めの食材を下ごしらえするのが苦になる場合には便利な商品といえるが、包丁などの手作業での料理の下ごしらえが苦にならなければ便利だとは感じにくい商品といえる。以下のようなフードプロセッサーの特徴をよく知った上で、自分の食生活にとって使用する機会が多いかどうかで、購入を判断すればよいであろう。

<特徴>

ｲ) 手作業の調理に比べ野菜などは無駄になる部分が多い場合がある。

ﾛ) 大きめの声での会話程度の騒音が出る。

ﾊ) 包丁などに比べるとより大きな保管場所が必要になる。

ﾆ) 投入できる食材に制限があったり、投入前の野菜等の前処理が必要なため手間もかかることにも留意する。

ﾎ) 手持型のものより据置型のほうが使い勝手はよい。

ﾍ) 食材の処理時間そのものは手作業よりも早い場合が多いが、準備から後片付けまでの時間では多くの調理の場合、手作業とあまり変わらないか長めである(すなわち手間もかかる)。

ﾄ) 生クリームの泡立てのように手作業ではかなりの時間を要する場合などは早くできるのでメリットがある。

ﾁ) 電気代はほとんどかからない。

② ミキサー

ｲ) 野菜を丸ごと利用した生ジュースやスープの下ごしらえが手早くできる商品であり、これらを食する機会の多い食生活をする人には役立つ商品といえる。

ﾛ) 今回テストした機種では、どの機種も生ジュースの作製やスープの下ごしらえには十分な粉砕性能を持っていたが、出来上がったジュースやスープの食感には違いがあった。人による好みもあることから、今回のテスト結果を参考にするか、できれば購入前に実際にできたジュースを試飲してみるとよい。

ﾊ) 投入できる食材に制限があったり、投入前の果物や野菜等の前処理が必要なため手間もかかることにも留意する。

ﾆ) 使用時の騒音はフードプロセッサーよりも大きく、電車の車内程度の音がする機種が多い。

(2) 使用上のアドバイス

① 組み立て時、後片付け時にカッターを取り扱う際に指に切り傷を負うことがある。当然のことではあるが、カッター及びその周辺部品を取り扱う際には十分注意する。

② 手持型のフードプロセッサーの中には安全機構の付いていない電源スイッチの機種もある。そのような機種を使用している場合は、不用意にスイッチを入れないように十分に注意する。

③ 衛生上からも、使用後は隙間などに入り込んだ食材を取り除き、十分に洗浄してから乾燥状

態のよい場所に保管する。

3）業界への要望

容器を外した状態でもミキサーのスイッチが ON になっているとミキサーの回転盤が作動してしまう。怪我防止のためにも「セーフティーロック機能」のような装置の搭載の検討を望む。

８．テスト方法

１）フードプロセッサー

(1) 安全性

① 構造、仕上げ

本体各部の構造や仕上げについて、危険な個所がないかどうかを目視、指で触れて調べた。また、各部品が確実に取り付け、取り外しができるか調べた。

容器やふた等を確実にセットしないとスイッチが入らない構造になっているかどうか、また、材料の入れすぎでモーターに過負荷が加わった時に自動停止する保護機能が備わっているかどうかを実際に作動させて調べた。

② 絶縁性能

ｲ) 絶縁抵抗試験

直流 500V 絶縁抵抗計によって充電部(プラグの刃)と機器の表面(金属部)との間の絶縁抵抗を測定した。絶縁抵抗は 1MΩ以上あること。

ﾛ) 絶縁耐力試験

絶縁抵抗を測定した後、1000V(50Hz または 60Hz)の交流電圧を充電部(プラグの刃)と機器の表面(金属部)との間に 1 分間加えた。連続して 1 分間これに耐えること。漏れ電流上限基準値は 10mA 以下であること。

③ 各部の温度

表示最大量の食パンを入れ、連続定格のものは各部の温度上昇がほぼ一定になるまで、短時間定格のものはその表示された定格時間に等しい時間が経過するまで連続して運転し測定した。厚さ 10mm 以上の平らな木台の上で、各機器を運転したときの各部の温度を熱電対を用いて(熱電温度計法により)調べた。電気用品取締法に基づき最高温度の上限基準値は 65℃とした。熱電対設置箇所を資料 1 に示す。

上記のテストは電気用品取締法の技術基準に基づいた。

④ 使用中での安全面

使用中に安全面等で気になるところはないかを、14 家庭(モニターは、平均年齢 42 歳、男性 1 名、女性 13 名である。)に各銘柄を 1 週間ずつ使用してもらい調べた。

(2) 調理性能

① モニターの属性

モニター16 名(平均年齢 37 歳、男性：20 代 3 名、30 代４名、女性：20 代 2 名、30 代 1 名、40 代 2 名、50 代４名)によるモニターテストを行い、調理の出来具合を調べた。使用した記入用紙を資料 2 に示す。

② 調理条件

6 種類(ハンバーグ、コールスロー、大根おろし、きゅうりのスライス、大根の千切り、生クリームの泡立て)の調理における材料の分量は、各銘柄の取扱説明書、および参考文献(「包丁もまな板もいらないフードプロセッサーで「ハイ」料理　村上祥子　著　講談社　刊」)を参考にして一定分量(資料 3)で、取扱説明書の作業手順に従って調理した。手作りについては、主婦(52 歳)が調理した。

ｲ)　ハンバーグ

使用した牛肉は、同じ部位(もも)からブロック状に切り出した肉を使用し、特に取扱説明書において指示のあったバーミックス M133 は薄切り肉にしたもの、手作りには挽肉に加工したものを使用した。大きなスジを含む場合は事前に取り除いた。焼き具合が均一になるように内部の温度を測定しながら調整を行った。

フードプロセッサー7 銘柄、手作り 1 銘柄の合計 8 銘柄のハンバーグを作製し、焼く前の状態(ハンバーグのタネ)の外観と、焼いた後の食感について、刻みの均一さ、ほぐれやすさ、かみごたえに着目し評価した。

ﾛ)　コールスロー

参考文献(「包丁もまな板もいらないフードプロセッサーで「ハイ」料理　村上祥子　著　講談社　刊」)に従い調理を行い、キャベツ、にんじん、玉ねぎを別個に刻み、ボウルで調味料とともに混ぜ合わせた。キャベツは内側と外側で色が異なるため、均一になるように切り出した。

フードプロセッサー7 銘柄、手作り 1 銘柄の合計 8 銘柄のコールスローを作製し、外観と食感について、きざみの均一さ、味(ドレッシング)がなじんでいるか、かみ応えに着目し評価した。

ﾊ)　大根おろし

粗め/細かめの 2 種類のおろし金が付属している銘柄についてはどちらも使用した。同様に、おろし金も粗め/細か目の 2 種類を使用した。さらに「スライサー」に付属しているおろし用のアタッチメントについてもテストした。専用のおろしカッターが付属していないバーミックス M133、マルチミックスは、取扱説明書の指示に従い、それぞれ「ミンサー」、「みじん切りチョッパー」を使用した。

使用した大根は部位によって味が異なるため、均一になるよう切り出した。

フードプロセッサー9 検体(7 銘柄)と手動器具 3 検体(2 銘柄)の合計 12 検体の大根おろしを作製し、外観と食感について、きめの粗さ、水分量、舌触りに着目し評価した。

ﾆ)　きゅうりのスライス

きゅうりのスライスについては、スライス機能を持つ銘柄のみテストした。きゅうりは、重量ではなく長さを 165mm に統一した。

フードプロセッサー3 銘柄、手動器具 2 銘柄の合計 5 銘柄のきゅうりのスライスを作成し、

外観と食感について、形、厚さ、切り口のなめらかさ､みずみずしさ、かみ応えに着目し評価した。

ﾎ) 大根の千切り

大根の千切りについては、千切り機能を持つ銘柄のみテストした。大根は、部位によって味が異なるため、均一になるよう切り出した。

フードプロセッサー3 銘柄､手動器具 2 銘柄の合計 5 銘柄のきゅうりのスライスを作成し、外観と食感について、刻みの均一さ、切り口のなめらかさ、太さ、長さ、歯ざわりに着目し出来具合を評価した。

ﾍ) 生クリームの泡立て

生クリームの泡立てについては、泡立て機能を持つ銘柄のみテストした。生クリームは安価で多用されると考えられる植物性 100%の生クリームを使用した。

フードプロセッサー6 銘柄、手動器具 1 銘柄の合計 7 銘柄の生クリームを作製し、外観と食感について、ふっくらしているか、色･つや、舌触りに着目し出来具合を評価した。

(3) 調理時間測定----------参考

フードプロセッサーの基本的な機能を使用した 6 種類の調理を行い、調理にかかる時間を工程別に測定した。

① 測定条件

フードプロセッサーは流し台の下に収納した状態から、

「準備」　：機器の取り出し､組み立てを行った後､食材を各機器に合わせ切りそろえる等して、調理可能な状態まで準備する。

「調理」　：各機器を実際に作動させる。

「取り出し」：機器から付属のへら等を使用し､他の容器に移す。

「洗浄」　：調理に使用した包丁、まな板、容器、カッター等を洗浄する。

の 4 工程の作業とし、その工程別に時間を測定した。また、4 工程に要した時間の合計を合計調理時間として算出した。調理に使用する器具類(調味料等も含む)は、それぞれ一定の場所に収納した。測定に使用する材料はあらかじめ取り分けておいた。

② 調理条件

各料理の材料の分量や調理手順は、(1)調理性能の条件(資料 2 参照)に従った。調理は手作りを含め、各機器の操作に習熟した主婦 1 名(52 歳)によって行い、ハンバーグ、コールスロー、生クリームの出来具合は、手作りにあわせるよう調理した。

(4) 使用性

① モニターの属性

モニター14 家庭(モニターは、平均年齢 42 歳、男性 1 名、女性 13 名である。)によるモニターテストを行い各銘柄 1 週間ずつの使いやすさを調べた。モニター対象者の職業は主婦、会社員、OL、学生であるが、3～5 人の家族構成で主に調理をする人を選んだ。

モニター対象者の年齢層及び職業

年代	男性	女性	計
20代	0	3	3
30代	0	2	2
40代	0	4	4
50代	1	4	5
計	1	13	14

職業	男性	女性
主婦	0	10
会社員	1	2
学生	0	1
計	1	13

② テスト条件

各銘柄に備わっている機能を最低 1 回以上使用して、7 銘柄を 1 週間ずつ使ってもらい使いやすさを調べた。使用した記入用紙を資料 4 に示す。

(5) 騒音

機器の 1m 離れたところにマイクロホンを置き 6 枚切りの食パン 1 枚を 16 等分して容器に入れ、1 分間運転したとき(みじん切り)の騒音を調べた。騒音値は運転中の等価騒音レベル値(L_{Aeq})及び連続した(1 秒以上)最大値を求めた。なお、いずれの場合も測定は 3 回以上行い、平均を求めた。

【注意事項】

① 騒音計は普通騒音計または精密騒音計を使用し、聴感補正回路の A 特性で測定した。

② 動特性(時定数)の設定は、FAST とした。

(6) 表示

電気用品取締法に基づく表示の有無を調べた。

(7) 消費電力量(電気代)----------参考

6 枚切りの食パン 1 枚を 16 等分して容器に入れ、1 分間運転したとき(みじん切り)の消費電力量を調べた。

なお、測定は 3 回行い、平均を求めた。

2）ミキサー

(1) 安全性

① 構造、仕上げ

本体各部の構造や仕上げについて、危険な個所がないかどうかを調べた。また、各部品が確実に取り付け、取り外しができるか調べた。

材料の入れすぎでモーターに過負荷が加わった時に自動停止する保護機能が備わっているかどうかを調べた。

② 絶縁性能

ｲ) 絶縁抵抗試験

直流 500V 絶縁抵抗計によって充電部(プラグの刃)と機器の表面(金属部)との間の絶縁抵抗を測定した。絶縁抵抗は 1MΩ以上あること。

ﾛ) 絶縁耐力試験

絶縁抵抗を測定した後、1000V(50Hz または 60Hz)の交流電圧を充電部(プラグの刃)と機器の表面(金属部)との間に 1 分間加えた。連続して 1 分間これに耐えること。漏れ電流の上限基準値は 10mA 以下であること。

③ 各部の温度

定格容量に等しい量の 20℃の水を容器に入れて運転した。連続定格のものは 4 分間運転し 2 分間停止する操作を各部の温度上昇がほぼ一定となるまで繰り返し、短時間定格のものは 4 分間運転し 2 分間停止する操作を表示された定格時間を 5 分またはその端数ごとに 1 回の割合で算出した回数繰り返した。いずれの場合も運転を停止するごとに、水を取り換えた。厚さ 10mm 以上の平らな木台の上で各機器を運転したときの各部の温度を熱電対を用いて(熱電温度計法により)調べた。電気用品取締法に基づき最高温度の上限基準値は 65℃とした。熱電対設置箇所を資料 1 に示す。

上記のテストは電気用品取締法の技術基準に基づいた。

④ 使用中での安全面

使用中に安全面等で気になるところはないかを、8 名のモニター(平均年齢 40 歳、女性 8 名である。)に使用してもらい調べた。

(2) 粉砕性能

解凍した冷凍の粒とうもろこしに同量の水を加えて定格容量の半分にし(定格容量が 700ml の場合はとうもろこし 175g、水 175ml)、2 分間ミキサーにかけ、それを 1.00mm 目(16ﾒｯｼｭ)のふるいに 2 分間水面上で漉し、残ったとうもろこし粉砕片の重量を電子天秤で測定した。その後は 1 分おきに同様の操作でふるいにかけたとうもろこし粉砕片の重量を測定し、重量がほぼ一定になるまでこの操作を行った。その後 30cm 四方のガーゼ(日本薬局方 タイプⅠ)に、ふるいに残った粉砕片をすべて移し、粉砕片をガーゼの中央に集め搾って水分を出した。水分まで搾ったものをとうもろこし粉砕片の重量とし測定した。

測定は各銘柄 3 回行い、残ったとうもろこし粉砕片の平均重量から初期に対しての割合を算出した。

残粉砕片の割合=(残粉砕片平均重量÷初期のとうもろこしの重量)×100 [%]

(3) 調理性能

モニター18 名(平均年齢 38.4 歳、男性 9 名、女性 9 名)による食味のモニターテストを行い、各種ジュース及び各種スープの出来具合を調べた。

本来、スープには、クルトン･たまねぎ等の具が必要不可欠だが、料理の評価ではなくあくまで銘柄間の出来具合(飲み応え、舌触り感等)の評価と言うことで、具は省き最低限必要な材料で調理法を作成し、モニターテストを行った。ジュースも同様に余分な甘味料等は省き最低限必要な材料で料理を作成し、モニターテストを行った。使用した記入用紙を資料 5 に示す。

なお、スープはスープの素を湯で溶いたものを使用した。

[スープ]

コーンスープ

<材　料>

ホールスィートコーン---------150g　　スープ ---------- 350cc

ホワイトソース----------50g　　牛乳 ---------- 100cc

<作り方>

1.ﾐｷｻｰの容器にｽｨｰﾄｺｰﾝとｽｰﾌﾟ200cc を入れ、3 分間撹拌させる。

2.加熱した鍋に残りのｽｰﾌﾟ(150cc)を投入しﾎﾜｲﾄｿｰｽをかき混ぜながら加える。

3.②に①を加えて一煮立ちさせる。

4.牛乳を加える。

かぼちゃスープ

<材　料>

かぼちゃ(皮と種を取って、1～2cm 角に切ったもの) ---------- 150g

スープ----------400cc　　牛乳 ---------- 50cc

バター ----------10g

<作り方>

1.鍋にバターを溶かしかぼちゃを加え、よく炒める。

2.①にスープを入れ、かぼちゃがやわらかくなるまで(竹串が容易に刺せる程度)煮て冷ます。(60℃以下に冷ます)

3.②をミキサーの容器に入れ 1 分間撹拌する。

4.③を鍋に移して一煮立ちさせる。

5.牛乳を加える。

ほうれん草スープ

<材　料>

ほうれん草(根っこ部を切ったもの)----------中 1/2 束(150g)

スープ----------350cc　　ホワイトソース ------- 50g

牛乳 ----------100cc

<作り方>

1.ほうれん草を茹でてあく抜きし、2～3cm の長さに切って軽く搾る。
2.ｽｰﾌﾟ200cc とほうれん草を一緒にﾐｷｻｰの容器に入れ、1 分間撹拌する。
3.加熱した鍋に残りのｽｰﾌﾟ(150cc)を投入しﾎﾜｲﾄｿｰｽをかき混ぜながら加える。
4.③に②を加えて一煮立ちさせる。
5.牛乳を加える。

[ジュース]

メニューの材料を番号順に投入し切削、撹拌した。
メニュー横のカッコ内は、運転時間である。

リンゴジュース(1 分 30 秒)

1.水----------カップ 3/4 (150cc)
2.レモン汁----------小さじ 1 (2.5cc)
3.リンゴ(皮･芯を除き、2～3cm 角に切る)----------中 1/2 個 (約 100g)
4.角氷----------4 個 (約 60g)

バナナジュース(1 分)

1.牛乳----------カップ 1 (200cc)
2.バナナ(皮をむき、2～3cm に切る)----------中 1 本 (約 100g)
3.角氷----------4 個 (約 60g)

パイナップルジュース(1 分 30 秒)

1.水----------カップ 1 (200cc)
2.ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ(缶詰のものを使用。8 等分に切る)----------150g
3.角氷----------4 個 (約 60g)

(4) 使用性

モニター8 名(平均年齢 40 歳、女性 8 名)によるモニターテストを行い、各銘柄の使いやすさを調べた。

(5) 騒音

機器の 1m 離れたところにマイクロホンを置き、約 20℃の水を定格容量(ml)容器に入れて蓋をして 1 分間運転したとき 1 分間運転したときの騒音を調べた。騒音値は運転中の等価騒音レベル値(L_{Aeq})及び連続した(1 秒以上)最大値を求めた。なお、いずれの場合も測定は 3 回以上行い、平均を求めた。

【注意事項】

① 騒音計は普通騒音計または精密騒音計を使用し、聴感補正回路の A 特性で測定した。
② 動特性(時定数)の設定は、FAST とした。

(6) **表示**

電気用品取締法及び家庭用品品質表示法に基づく表示の有無を調べた。

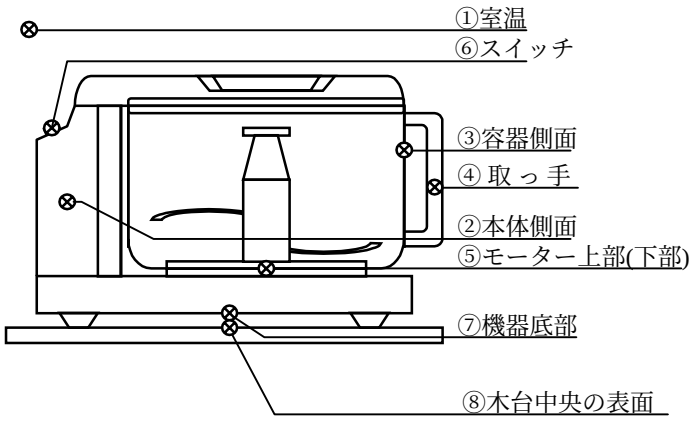
(7) **消費電力量(電気代)----------参考**

約 20℃の水 700ml(定格容量が 700ml に満たないものは定格容量入れる)を容器に入れて蓋をし、1 分間運転したときの消費電力量を調べた。

なお、測定は 3 回行い、平均を求めた。

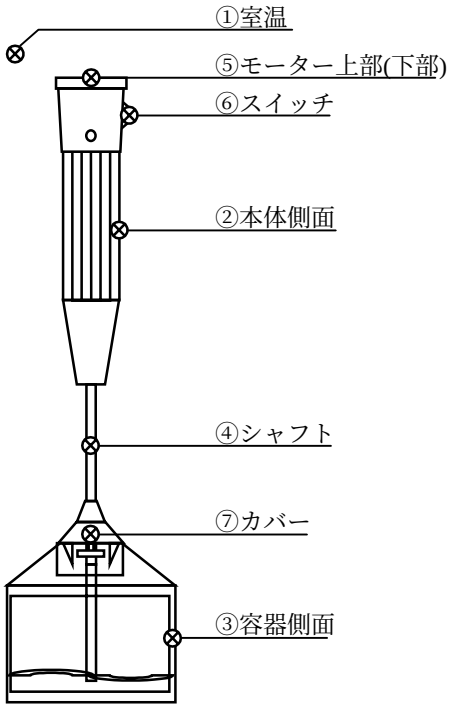
据置型フードプロセッサー

①室温
②本体側面(65℃)
③容器側面
(ガラス 55℃,プラスチック 70℃)
④取っ手部
(ガラス 65℃,プラスチック 80℃)
⑤モーター上部(下部)(65℃)
⑥スイッチ(75℃)
⑦機器底部中央(65℃)
⑧木台中央の表面(95℃)



手持型フードプロセッサー

①室温
②本体側面(65℃)
③容器側面
(ガラス 55℃,プラスチック 70℃)
④シャフト(金属 55℃,プラスチック 70℃)
⑤モーター上部(下部)(65℃)
⑥スイッチ(75℃)
⑦カバー(金属 55℃,プラスチック 70℃)
⑧木台中央表面(95℃)

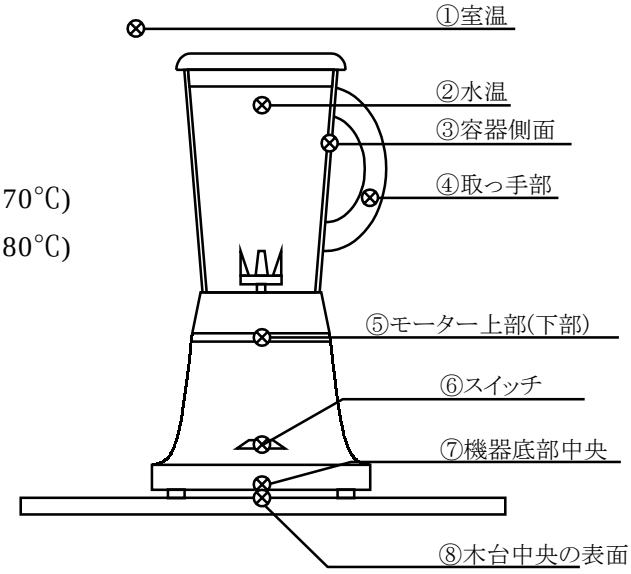


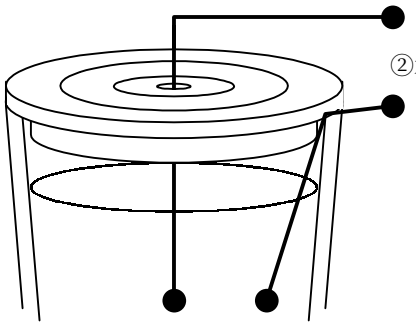
(　)内は、電気用品取締法の技術基準値

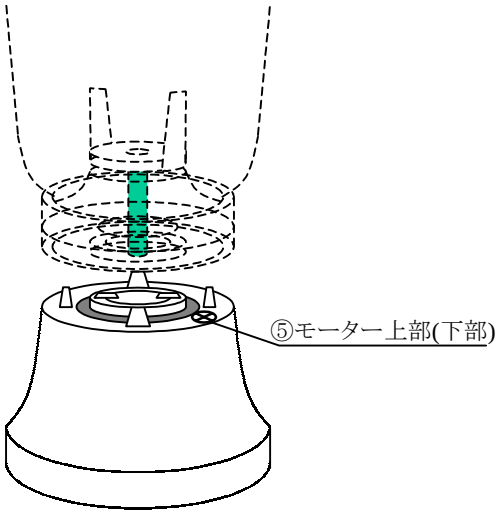
ミキサー

ミキサーは以下に示す点で温度上昇を測定した。②水温測定は熱電対をふた中央の穴(あるもの)や、注ぎ口の隙間からボトル内部に挿入し、ミキサーの刃に接触しないよう注意して固定した。⑤の点はボトル部を取り外し、軸に接触しないように固定した後、ボトル部を再びかぶせた。この際、ボトル部がぐらつかないようにした。

①室温
②水温
③容器側面(ガラス 55℃,プラスチック 70℃)
④取っ手部(ガラス 65℃,プラスチック 80℃)
⑤モーター上部(下部)(65℃)
⑥スイッチ(75℃)
⑦機器底部中央(65℃)
⑧木台中央の表面(95℃)







(　)内は、電気用品取締法の技術基準値

○ハンバーグの食味テスト用紙

日付　　月　　日　氏名　　性別　　年齢　　才

・各テスト項目の該当する評価を○印で記入してください

テスト項目＼検体No		No.1					No.2					No.3					No.4					No.5					No.6					No.7					No.8				
評価		1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 ふつう	4 やや良い	5 良い
①外観	刻みの均一さ（各材料の大きさ）																																							
	総合評価（外観）																																							
②食感	刻みの均一さ（各材料の大きさ）																																							
	舌触り（ほぐれやすさ）																																							
	歯ざわり（噛み応え）																																							
	総合評価（食感）																																							
③総合	総合評価																																							
	好み																																							
何か気付いた点などがありましたら、ご自由に書いてください。																																								

○各料理の分量(4人前)

		分量	備考
ハンバーグ	牛肉(もも)	300g	○手作り:挽肉 ○バーミックス:薄切り肉 ○その他の銘柄:ブロック肉
	玉ねぎ	100g	−
	食パン	1/2枚(6枚切り)	−
	卵	1個	−
	塩	小さじ1/2	−
	こしょう	少々	−
コールスロー	キャベツ	250g	−
	玉ねぎ	50g	−
	にんじん	18g	−
	酢	25g	−
	サラダ油	25g	−
	塩	7g	−
	砂糖	3g	−
	こしょう	少々	−
大根おろし	大根	200g	○直径:約60mm、長さ:70～80mm
きゅうりのスライス	きゅうり	1本	○両端を除き、長さ:165mm
大根の千切り	大根	400g	○長さ:100mm、直径:約70mm
生クリームの泡立て	生クリーム	200ml	○スジャータホイップ:植物性脂肪100%
	砂糖	20g	−

参考文献:各取扱説明書
「包丁もまな板もいらないフードプロセッサーで「ハイ」料理」 村上祥子 著 講談社 刊

・フードプロセッサー 検体No.＿＿＿＿

テスト項目	テスト内容	評価	評価判断基準	理由
容器等のセットのしやすさ	本体への容器のセット及び各刃、アタッチメントの装填･取り外しのしやすさ、また安全性に問題はないかを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	容器･各種刃･付属品の形状、大きさ、重量、本体への装填、とり外しやすさ その他：	
食材のいれやすさ	食材投入口のおおきさ、位置、形状や前もって切っておく食材の大きさなどから食材のいれやすさを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	容器や蓋の大きさ、形状、刃の形状 その他：	
スイッチの押しやすさ	スイッチの使いやすさ、押しやすさ、表示の分かりやすさを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	ボタンサイズ、ボタンの固さ、形状、形式、押し込み易さ、押し込み機構、表示 その他:	
加工後の食品の取り出し	容器の取り外し、カッターの取り外しを含めた食材の取り出しやすさを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	容器の形状、大きさ、容器や刃の取り出しやすさ･取り外しやすさ、へら その他：	
掃除のしやすさ	加工後の容器やカッター等の洗いやすさ、掃除･手入れのしやすさを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	容器、刃･アタッチメントの大きさ、形状、重さ、ブラシ、本体 その他:	
収納性	容器や各種刃、付属品、電源コード等の収納のしやすさを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	本体の大きさ、形状、重量、コンセント等収納 その他:	
取扱説明書はどうか	見やすさ、警告情報の伝わりやすさ、必要な項目の見つけやすさ、説明文の分かりやすさ、メニューの充実具合等を調べる。	1 2 3 4 5 悪 普通 良	使いやすさ、見やすさ(図・表・文字)、分かりやすさ(図・表・文字)、メニューに沿った使いやすさ その他:	
構造･仕上げ及び安全性	上記のテストをしたうえで、構造･仕上げ及び安全性について気になるところはないかを調べる	1 2 3 4 5 悪 普通 良	本体の形状、大きさ、重量、刃･アタッチメントの形状 その他：	
その他、お気付きのことがありましたらお書きください。				

[　　]の食味テスト

日付　　月　　日　　ﾓﾆﾀｰNo.　　年齢　　歳　　氏名

テスト項目＼検体No		No.1					No.2					No.3					No.4					No.5					No.6					No.7				
評価		1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い	1 悪い	2 やや悪い	3 普通	4 やや良い	5 良い
外観	色合い																																			
	泡立ち																																			
	なめらかさ																																			
食感	舌触り・粒状感																																			
	喉ごし																																			
総合	総合評価																																			
	好み																																			
何か気付いた点などがありましたら、ご自由に書いてください。																																				

9.仕様一覧表

商品区分	フードプロセッサー 据置型						フードプロセッサー 手持型	ミキサー 据置型				
銘柄	サン グリーンカッター	テスコム フードプロセッサー	東芝 ミキシングカッター	ナショナル スピードカッター	日立 ミキサー	バーミックス	ブラウン マルチミックス	サンヨー 粉末茶ミル付ミキサー	テスコム ジュースミキサー	東芝 ミキサー	ナショナル ファイバーミキサー	マツデン ふれっぴーいミキサー
型式	FP330-A	TK57	CQM-V2	MK-K77	VA-PR04	M133	M880	SM-KM36	TM94	MX-V10G	MX-X42	MJ-788
製造又は販売会社名	サン(株)	(株)テスコム	(株)東芝	松下電器産業(株)	(株)日立製作所	(株)チェリーテラス	ブラウン ジャパン インコーポレイテッド	(株)三洋電機	(株)テスコム	(株)東芝	松下電器産業(株)	(株)マツバラ
メーカー希望小売価格(円)	12,800	18,000	16,000	21,000	24,000	28,700	16,000	12,500	10,800	10,000	10,000	11,000
重量(g)	約1500	3500(収納時)	1600	2800 (ナイフカッター使用時) 3100 (スライス・千切りカッター使用時)	約3300(本体) 約600(カッターセット)	920	930(本体) 65(泡立て用ミキサー) 125(ブレンダー) 75(ニーダー) 300(チョッパー)	2500(ミキサーボトル部 1200) 1900(ミルボトル-ミル部 600) 1600(お茶専用ミルボトル-ミル部 260)	2200	2200	2200	2200
寸法(cm)	W23.0×D17.0×H25.0	W27.2×D17.3×H26.5 (使用時)	W15.4×D20.8×H21.4	W15.5×D22.5×H21.0 (ナイフカッター使用時) W15.5×D22.5H31.5 (スライス・千切りカッター使用時)	W20.2×D19.0×H28.7	W6.4×H32.5	W15.3×D7.5×L19.5(本体) D5.3×L20.3(泡立て用ミキサー) D2.0×L21.2(ニーダー) D6.5×L20.5(ブレンダー) D12.0×L19.0(チョッパー)	W16.8×D16.1×H32.0(ミキサー) W13.7×D16.1×H23.9(ミルボトル) W13.7×D16.1×H22.6 (お茶専用ミルボトル)	W16.4×D19.3× H31.5	W15.2×D19.3×H33.4	W17.5×D17.5×H32.5	W15.5×D15.5×H32.0
容量	600ml	500g(ハンバーグ)	500g(ハンバーグ)	500g(ハンバーグ)	700ml	明確な記載なし	明確な記載なし	700ml 約200ml(ミルボトル) 10g(お茶専用ミルボトル)	780ml	700ml	700ml	760ml
コードの長さ(m)	約1.3	1.8	1.4	1.2 (コードリール式)	1.5 (本体収納可)	1.7	記載なし (約1.65)	記載なし (約1.53)	1.7	1.9	1.2	1.5 (ビニルコード)
材質＊	本体：ABS樹脂 容器：AS樹脂 刃 ：ステンレス製 (ナイフカッター,スライスカッター,おろしカッター,千切りカッター) 泡立てブレード:ABS樹脂	容器：ガラス 刃 ：チタンカッター	刃：チタンカッター	容器：ガラス製 ナイフカッター：チタンカッター おろし・とろろカッター：チタンカッター	容器：ガラス ドリンクカッター：チタンコート みじん切りカッター：チタンコート	ハンドル：グレーの部分でナイロン製 ボディケース：ポリアプロピレン製 シャフト：真鍮クロームメッキ製 モーター回転軸：ステンレス製 ガードカバー ：食品用特殊アルミニウム合金製	本体：ABS 泡立て用ミキサー：POMステンレススチール ニーダー：POMステンレススチール ブレンダー：ABSステンレス チョッパー：ABS/SANステンレススチール	容器：ガラス 本体・ボトル台：PP 刃 ：チタンカッター(6枚刃)	容器：ガラス 刃 ：チタンカッター (4枚刃)	容器：ガラス 本体・ボトル台：ABS 刃 ：チタンカッター (4枚刃)	容器：ガラス 本体・ボトル台：PP 刃 ：ミクロカッター (4枚刃)	容器：ガラス 刃 ：チタン合金コート ステンレス製(4枚刃)
抗菌	記載なし	抗菌仕様(抗菌素材使用)	記載なし	抗菌材料採用	記載なし	記載なし	記載なし	記載なし	抗菌剤配合 (食材に当る部分)	記載なし	記載なし	抗菌効果： カネボウハクテキラー 食品法適合 (昭和34年厚生省公示第370号)
定格時間	5分	15分	連続10分	30分	高速：10分間 (4分間運転,2分間停止, 4分間運転) ＊ドリンクカッター使用時	5分	10分(泡立て用ミキサー) 5分(ニーダー) 1分(ブレンダー) 1分(チョッパー)	連続(4分間運転,2分間停止 の繰り返し使用)	4分間運転 2分間停止 の繰り返し使用	連続(4分間運転, 2分間休止の繰り返し)	連続(4分間運転, 2分間停止の繰り返し)	連続(4分間運転, 2分間休止の繰り返し)
定格消費電力(W)	115	110	120	120	50Hz-205 60Hz-185	140	350	215	160	50Hz-160 60Hz-150 (定格容量水負荷時)	230	175 (定格容量の水負荷時)
定格電圧	交流100V	AC100V	100V	交流100V	100V	100V	100V	AC100V	AC100V	100V	交流100V	100V
定格周波数	50/60Hz共用	50-60Hz	50-60Hz共用	50/60Hz	50/60Hz共用	50/60Hz	50/60Hz	50-60Hz共用	50-60Hz	50/60Hz共用	50-60Hz	50-60Hz
回転数	記載なし	2,500回/分	3,600回/分 (無負荷時)	2,900回/分 (連続回転時)	記載なし	毎分15,000/10,000回 高低速切替え	<ミキサー,ニーダー> スピード1：460回/分 スピード2：750回/分 スピード3：950回/分 <ブレンダー> 11,500回/分 <チョッパー> スピード1：1,120回/分 スピード2：1,850回/分 スピード3：2,400回/分	11,000回/分 (定量水負荷時)	10,000回/分	10,500回/分 (定格容量水負荷時)	11,700回/分 (700ml水負荷時)	9,000回/分 (定格容量の水負荷時)
スイッチ	プッシュ式 (押すとオン、離すとオフ)	プッシュ式 (押すとオン、離すとオフ)	プッシュ式 (押すとオン、離すとオフ)	連続・あらびき	高速・低速・クラッシュアイス・切	高速・低速・OFF	プッシュ式(押すとオン、離すとオフ) 0/off(停止)・1(低速)・2(中速)・ 3(高速)	切・入・フラッシュ	切・入・フラッシュ	切・入・フラッシュ	切・入	3ポジション波動スイッチ (入・切・フラッシュ) 手動復帰形バイメタル式自動スイッチ
主な機能 きざむまぜるする	○ (ナイフカッター)	○ (みじん切りカッター)	○ (チョッピングカッター)	○ (ナイフカッター)	○ (みじん切りカッター)	○ (ミンサー) (ニューミンサー) (スーパーグラインダー)	○ (チョッパー) (ブレンダー)	―	―	―	―	―
主な機能 おろす	○ (おろしカッター)	○ (おろしカッター)	○ (おろしカッター)	○ (おろし・とろろカッター)	○ (おろしカッター)	○ (ミンサー)	○ (チョッパー)	―	―	―	―	―
主な機能 スライス千切り	○ (スライスカッター) (千切りカッター)	○ (スライス/千切りカッター)	―	○ (スライス・千切りカッター)	―	―	―	―	―	―	―	―
主な機能 泡立て	○ (泡たてブレード)	○ (泡立てホルダー)	―	○ (お菓子な羽根)	○ (アイスクリームハネ)	○ (ビーター) (ウィスク)	○ (泡立て用ミキサー)	―	―	―	―	―
主な機能 ミキサー	―	―	○ (氷カッター)	―	○ (ドリンクカッター)	○ (ミンサー) (ウィスク)	○ (ブレンダー)	○ (ミルサー付)	○	○ (冷茶機能付)	○	○
主な機能 ヘラ･ブラシ	―	―	○	○	○	―	―	○	―	―	○	―
その他	―	収納カバー付	―	「入れすぎストッパー」 材料もれ防止「ピスコシール」	カッターセット収納カバー付	―	―	ミルボトル お茶専用ミルボトル付	―	お茶パックバスケット 「お茶のこさいさい」	「入れすぎストッパー」	―

注） ＊ABS：アクリロニトリル・ブタジェン・スチレン樹脂
POM：ポリアセタール
SAN：スチレン・アクリロニトリル共重合樹脂
AS ：アクリロニトリル・スチレン樹脂
PP ：ポリプロピレン

○：機能あり
―：機能なし

10.平成12年度 共同比較テスト「家電調理器具」アンケート集計結果

1．アンケートの目的

平成12年度 共同比較テスト「家電調理器具」(フードプロセッサー・ジューサー・ミキサー)を行うにあたり、これらの機器の使用実態や便利な点、不便な点を明らかにする事を目的とし、家電調理器具について全国23の消費生活センターの協力を得てアンケート調査を行った。
さらに、家電用品のリサイクルについての意識調査も併せて行った。

2．調査時期および調査対象

(1) 平成12年度8月～9月実施
(2) 有効回答：2,716件
(3) 参加センター：フードプロセッサー(16センター),ミキサー(7センター)

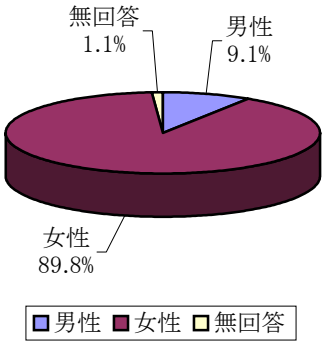
「フードプロセッサー」
・北海道立消費生活センター
・宮城県消費生活センター
・山形県消費生活センター
・茨城県消費生活センター取手分室
・富山県消費生活センター
・福井県消費生活センター
・滋賀県立消費生活センター
・和歌山県消費生活センター
・鳥取県立消費生活センター
・香川県中央生活センター
・愛媛県生活センター
・宮崎県消費生活センター
・横浜市消費生活総合センター
・名古屋市消費生活センター
・足立区消費者センター
・杉並区立消費生活センター
・国民生活センター

「ジューサー・ミキサー」
・青森県消費生活センター
・秋田県生活センター
・千葉県消費者センター
・岐阜県消費生活センター
・山口県消費生活センター
・福岡市消費生活センター
・豊島区消費生活センター
・国民生活センター

(4) 回答者の属性

回答者は機器の性質上女性(89.8%)が多く、年齢は10,20代および、70代以上は少ないが、30～60代がそれぞれ20～25%程度。職業は専業主婦(39.3%)と給与所得者(29.1%)が多く、家族構成は2人(26.5%)が多かった。

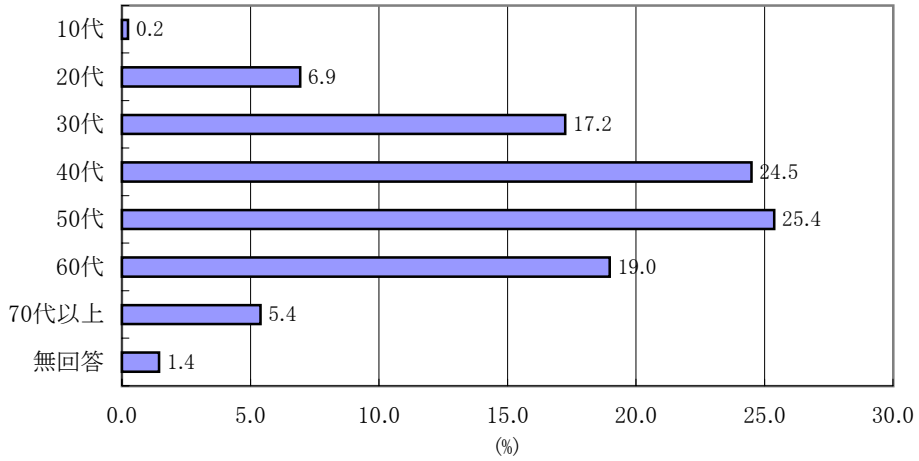
性別



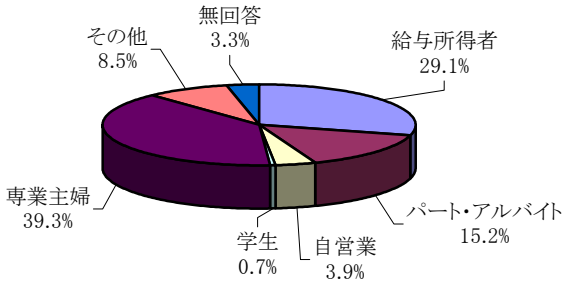
(n=2,716)

年齢

(n=2,716)

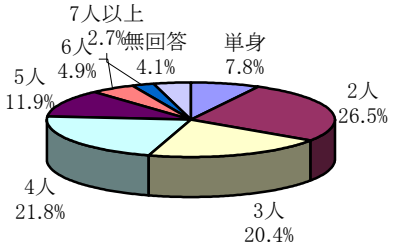


職業

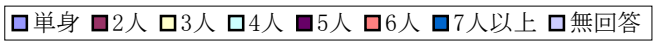


(n=2,716)

家族構成



(n=2,716)

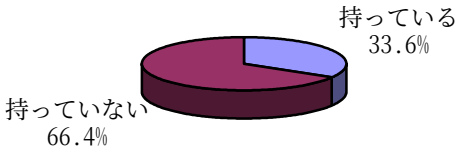


3．アンケート調査の詳細

(1)フードプロセッサー

問1-1 フードプロセッサーをお持ちですか。

フードプロセッサーを持っているかを尋ねると、回答者の1/3程度の33.6%が持っていると回答した。

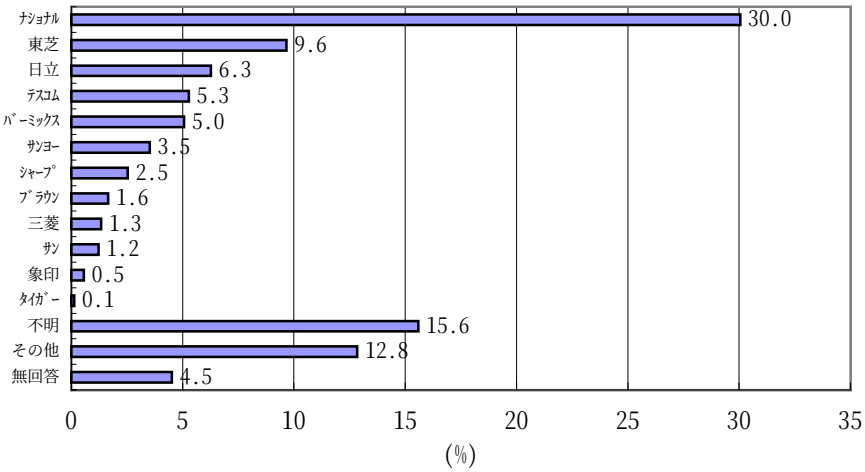


(n=2,716)

問1-2 どこのメーカーですか。

フードプロセッサーを持っている人にメーカーを尋ねたところ、『ナショナル』(30.0%)が最も多く、『東芝』(9.6%),『日立』(6.3%)の順であった。

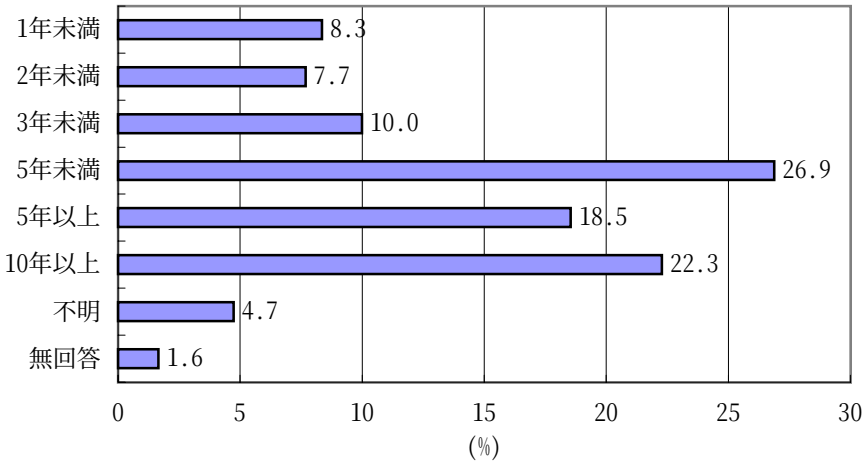
(n=912)



問1-3 現在のフードプロセッサーは、どのくらいお使いですか。

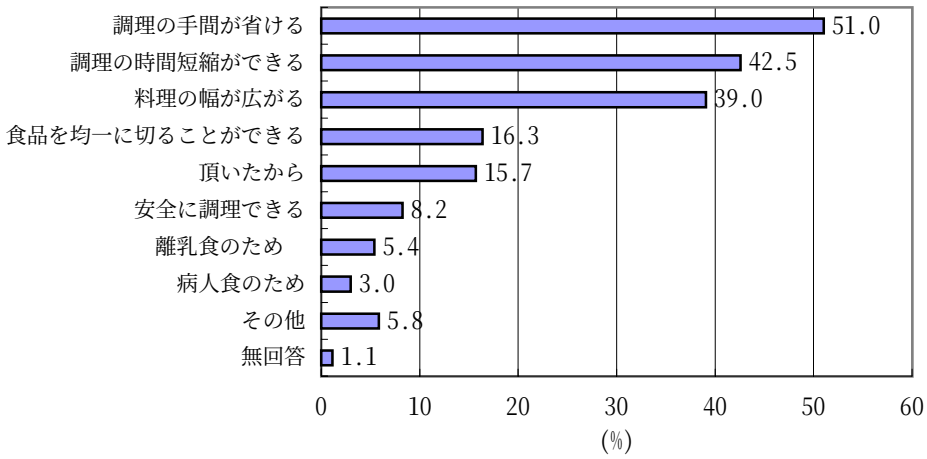
フードプロセッサーを持っている人に使用期間を尋ねたところ、『5年未満』(26.9%),『5年以上』(18.5%),『10年以上』(22.3%)と比較的長期間使用し続けている方が多い。

(n=912)

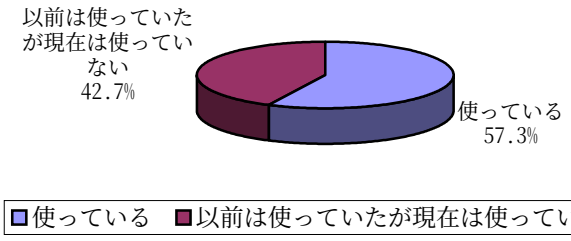


問1-4 使い始めた動機は何ですか。(複数回答)
使い始めた動機について尋ねたところ、『料理に手間が省ける』(51.0%),『調理の時間が短縮できる』(42.5%)の回答が多かった。

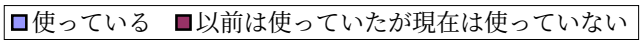
(n=912)



問1-5 現在、ご家庭でフードプロセッサーをお使いですか。
フードプロセッサーを持っている人にフードプロセサーをお持ちの方に使用しているか尋ねたところ、『以前は使っていたが現在は使っていない。』(42.7%)と、約半分の方がフードプロセッサーを死蔵品にしていた。

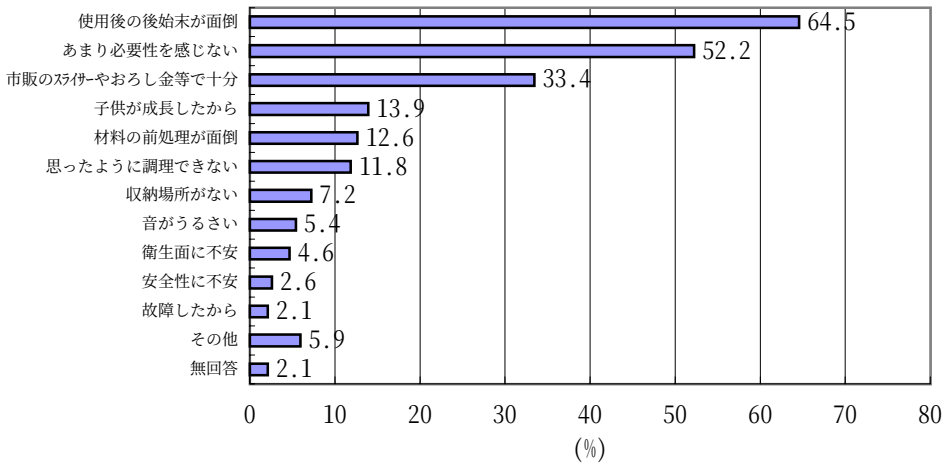


(n=912)



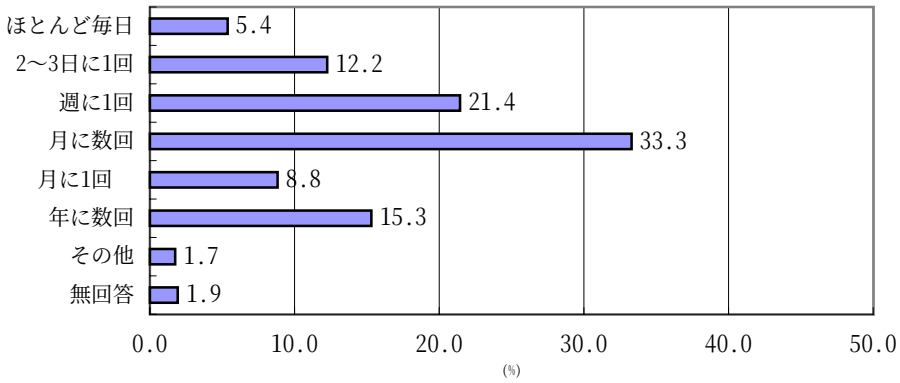
問1-6 問1-5で『以前は使っていたが現在は使っていない』と答えられた方。なぜ使わなくなったのですか。(複数回答)
フードプロセッサーを現在使っていない人に、使わなくなった理由を尋ねたところ、『使用後の後始末が面倒』(64.5%)が最も多く、『あまり必要性を感じない』(52.2%),『市販のスライサーやおろし金で十分』(33.4%)の順であった。

(n=389)



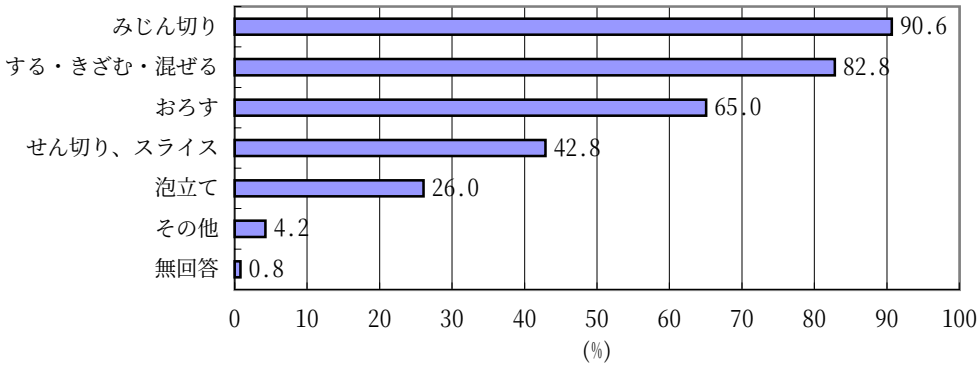
問1-7 どのぐらいの頻度で使っていますか。
使用頻度を尋ねたところ、『月に数回』(33.3%),『週に1回』(21.4%)使用する人が多かった。

(n=523)



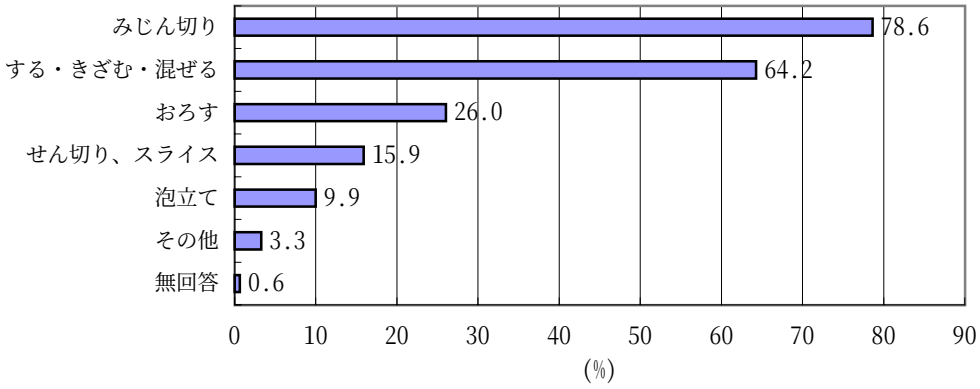
問1-8 お使いのフードプロセッサーにはどのような機能が付いていますか。(付いているもの全て)
使用しているフードプロセッサーについている機能について尋ねたところ、『みじん切り』(90.6%),『する･刻む･混ぜる』(82.8%)の機能が付いている機種を持っている人が多く、逆に、『泡立て』(26.0%)の機能が付いている機種を持っている人は少なかった。

(n=523)



問1-9 主にどのような機能を使っていますか。(3つまで)
使用している機能について尋ねたところ、『みじん切り』(78.6%),『する･きざむ･混ぜる』(64.2%)の機能を使用している人が多かった。

(n=523)

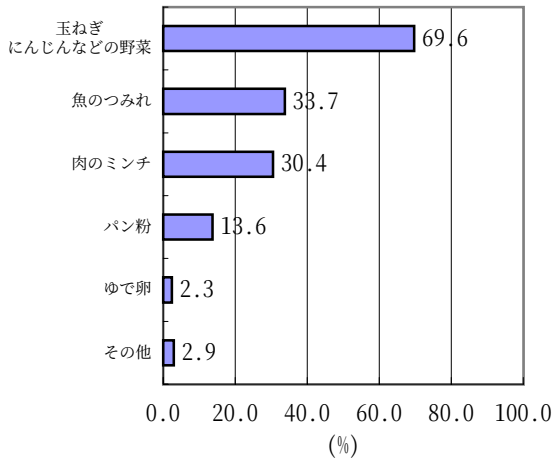


問1-10 それぞれの機能を主にどのような調理に使っていますか。(複数回答)

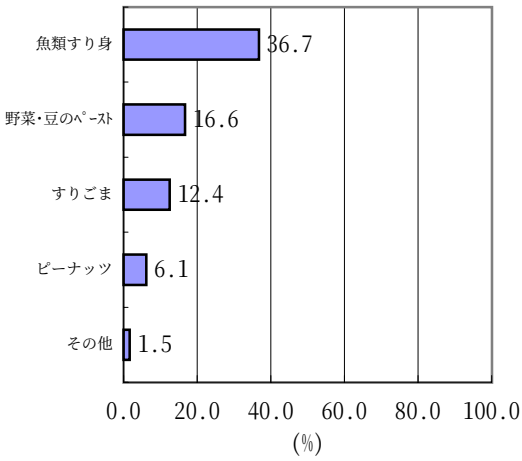
主にどのような機能に使っているか尋ねたところ、『玉ねぎ･にんじんなどの野菜』(69.6%)のみじん切り、ハンバーグ･餃子などの『料理の下ごしらえ』(46.8%)が多く、<せん切り><スライス>機能を使った料理はあまり行われていなかった。

(n=523)

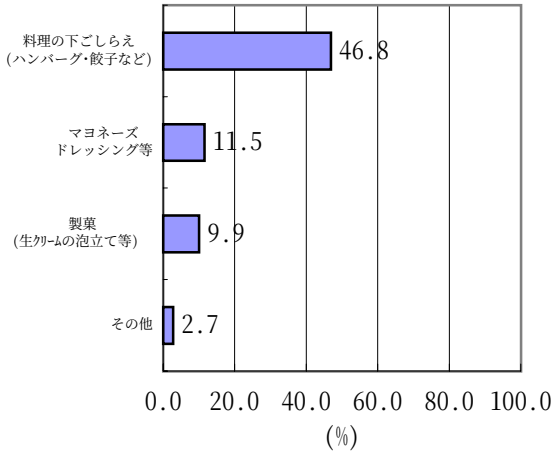
<みじん切り>



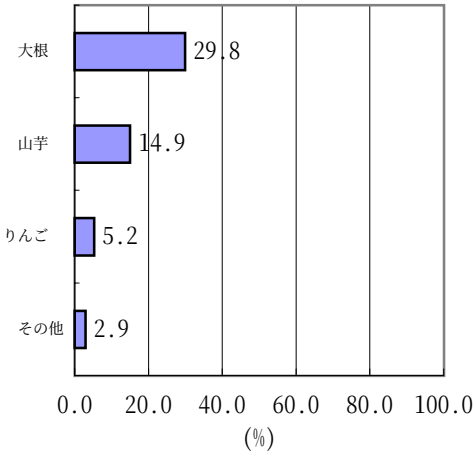
<する>



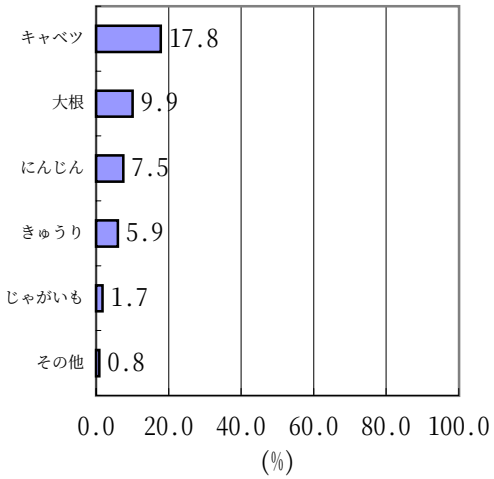
<混ぜる>



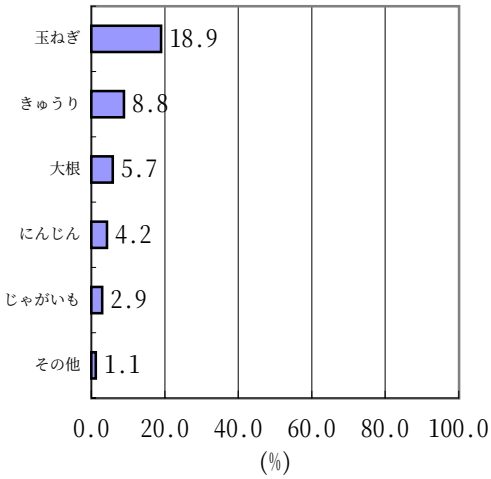
<おろす>



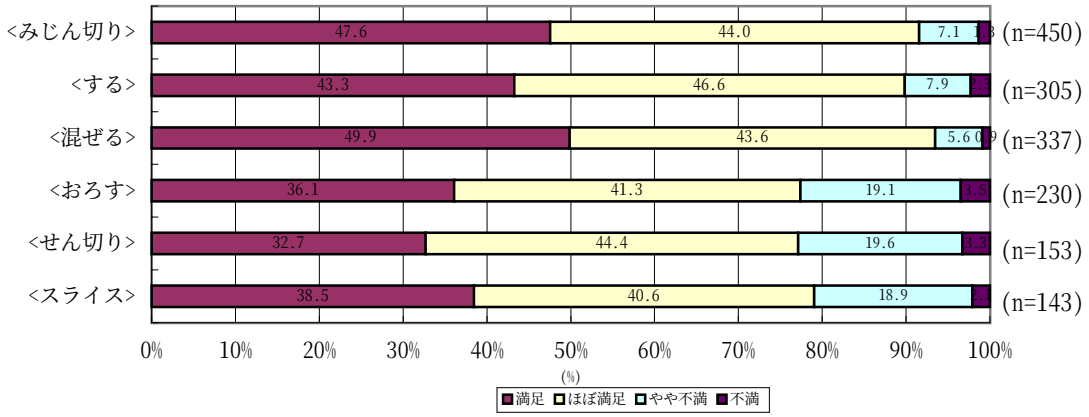
<せん切り>



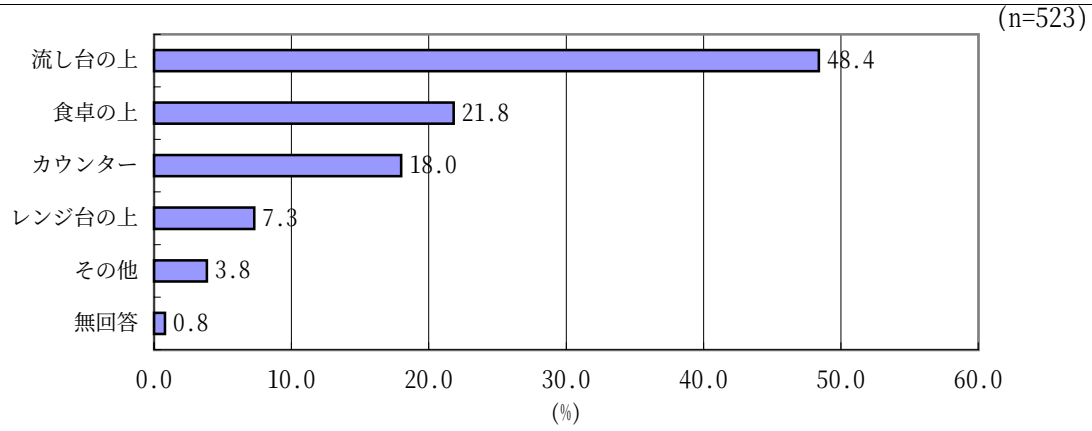
<スライス>



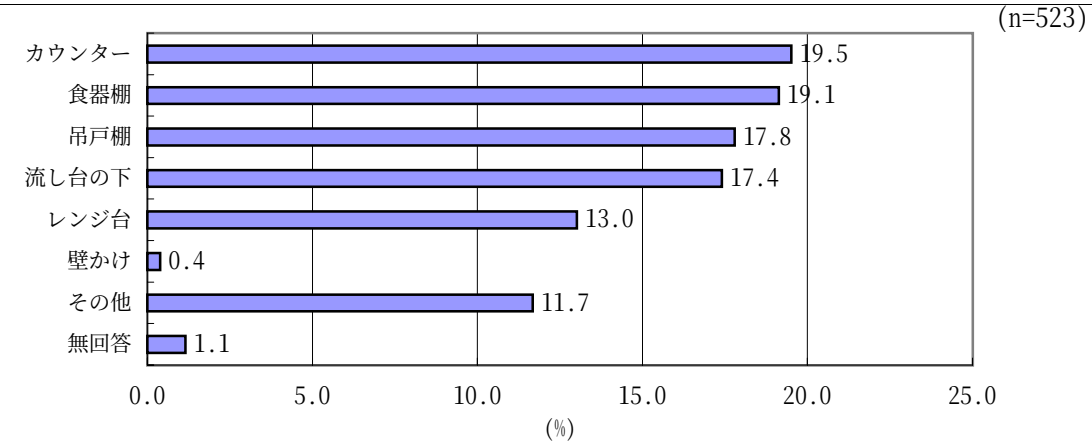
問1-11 機能のそれぞれは満足いくものですか。
フードプロセッサーを使っている人に、付いている機能に満足しているかを尋ねたところ、各機能については満足している人が多かった。



問1-12 普段はどこで使用していますか。
使用している場所を尋ねたところ、ほぼ半数の方が『流し台の上』(48.4%)の上で使用していた。



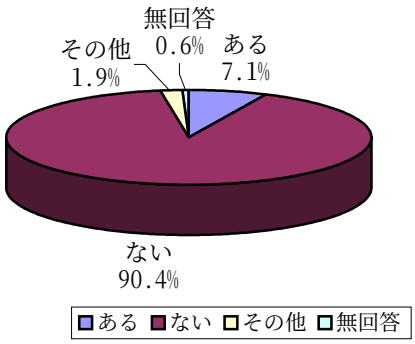
問1-13 普段はどこに収納していますか。
収納場所を尋ねたところ、『カウンター』(19.5%)、『食器棚』(19.1%)、『吊戸棚』(17.8%)、『流し台の下』(17.4%)がほぼ均等であった。



問1-14 フードプロセッサーの使用中にけがや事故の経験はありますか。

フードプロセッサーを使っているときの怪我について尋ねたところ、ケガをしたことが『ある』との回答は7.1%であった。さらに、怪我の内容について尋ねると、ケガをした部位は手に集中しており、特に洗浄中の怪我が多かった。

(n=523)



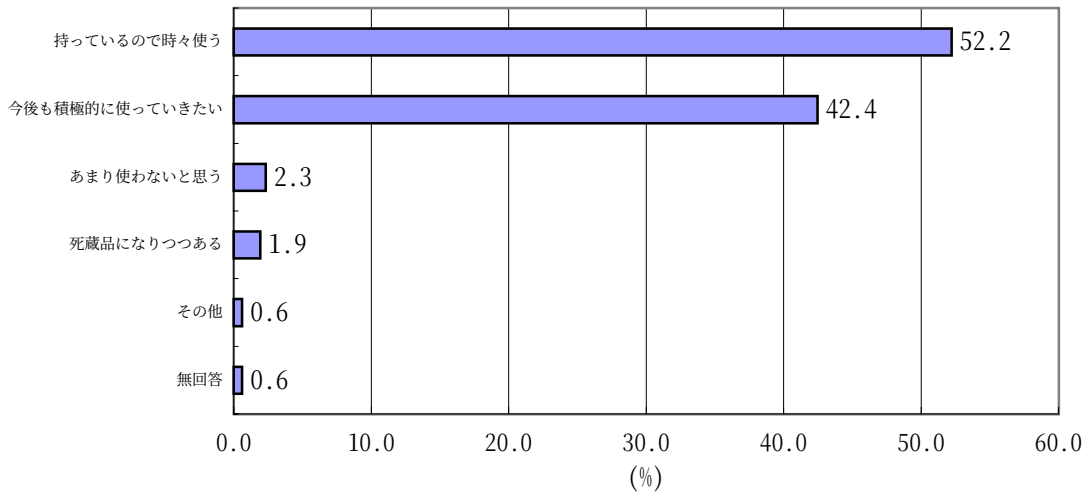
○けがの内容

(n=37)	人数	%
洗浄中、指を切った	18	48.6
指を切った(状況は不明)	12	32.2
取り出しの時、指を切った	4	10.8
使用中、手を切った	2	5.4
不明	1	2.7

問1-15 今後も使いたいですか。

今後も使いたいか尋ねたところ、『持っているので時々使う』(52.2%)、『今後も積極的に使っていきたい』(42.4%)と、使い続けると答えた人がほとんどであった。

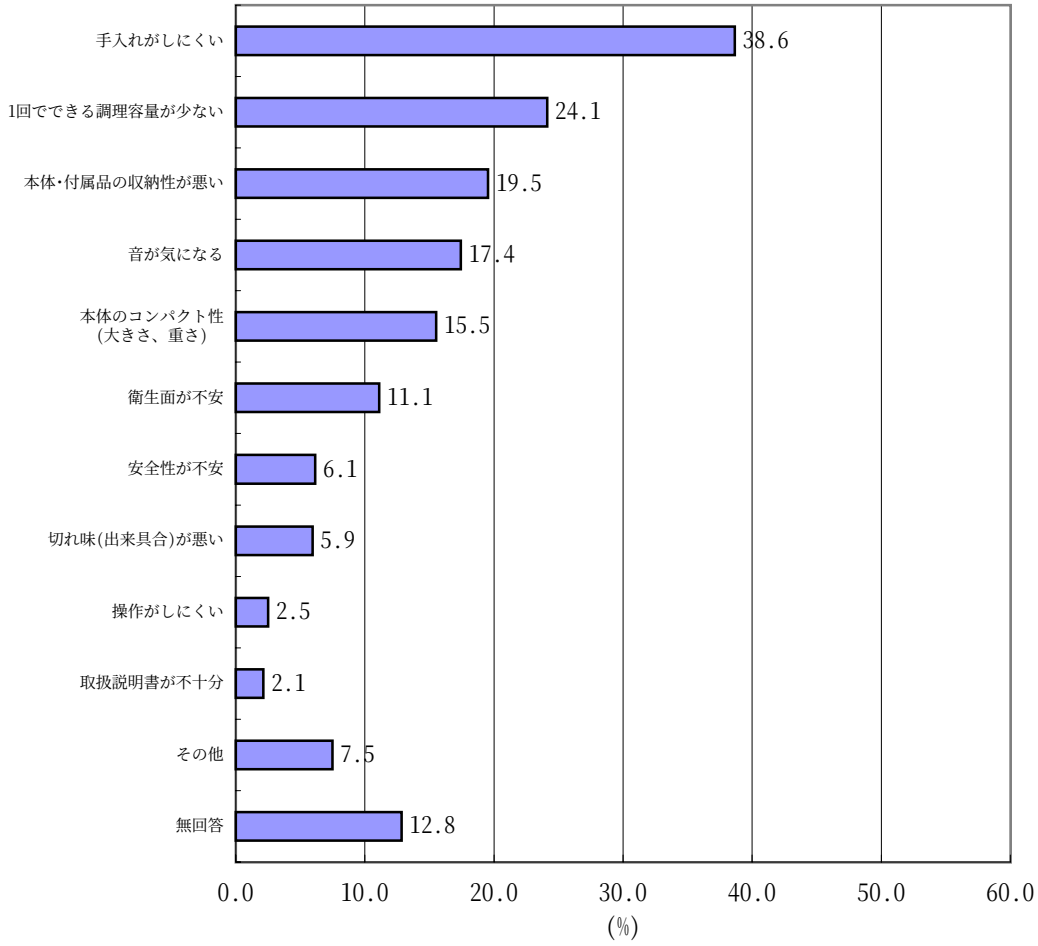
(n=523)



問1-16 使っていて気になることはありますか。(3つまで)

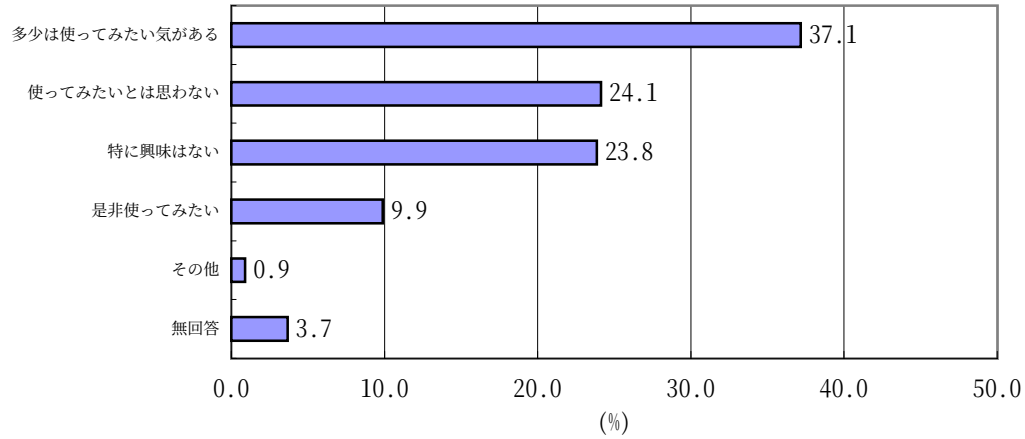
フードプロセッサーを使っている人に使っていて気になることを尋ねたところ、『手入れがしにくい』(38.6%)、『1回でできる調理容量が少ない』(24.1%)、『本体･収納性が悪い』(19.5%)と、使い勝手について気になっていることが多かった。

(n=523)



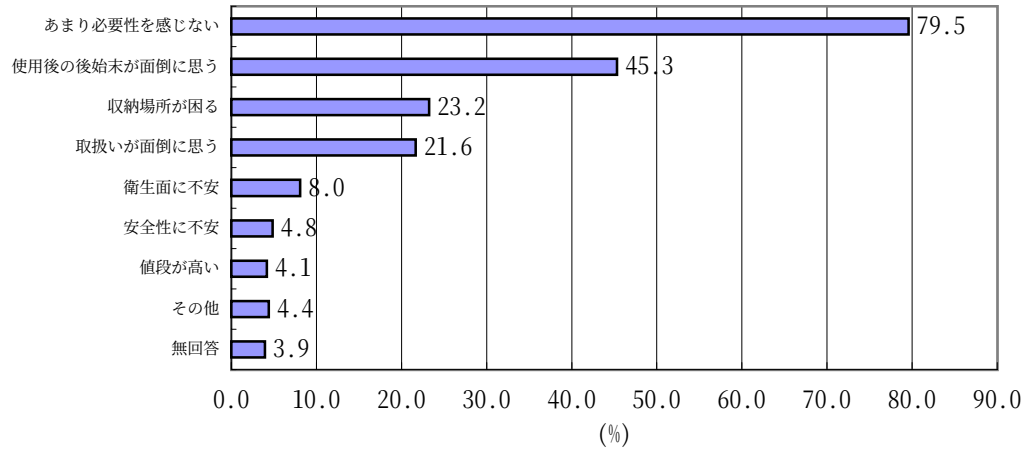
問1-17 問1-1で持っていないと答えられた方
(1)これからフードプロセッサーを使ってみたいと思いますか。
　フードプロセッサーを持っていない人にフードプロセッサーを使ってみたいか尋ねたところ、『多少は使ってみたい』(37.1%)と最も多かったが、フードプロセッサーについて興味を持っている人とそうでない人はほぼ半々であった。

(n=1804)



(2)前問で『使ってみたいとは思わない』と答えられた方。その理由をお聞かせください。(複数回答)
　前問で『使ってみたいとは思わない』と答えた人に理由を尋ねてみると、『あまり必要性を感じない』(79.5%)の回答が最も多かった。

(n=435)



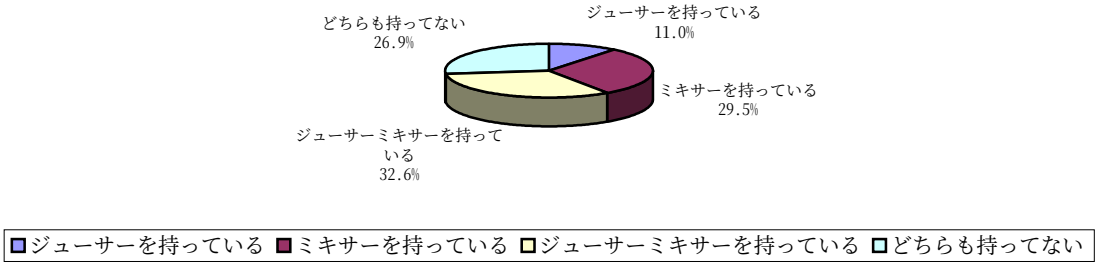
問18 その他、フードプロセッサーについてお気付きのことがありましたらお聞かせください。

特徴的な意見(18/430件)
主に大豆をすりまぜているが、大変使い勝手がよい。魚のミンチもきれいにできて便利に使っている。
部品の取り替えができたら大変よいと思う。老人食に使っていますがとても便利。できあがった料理全て細かくきざんで出せるから。
以前使って便利でした。その時は出しっぱなしにできる状況だった為、後始末が面倒と思いながらも離乳食やテリーヌを使う時便利でしたので使ってました。後片付けのかんたんなフードプロセッサーを希望します。
部品の取り換えがスムーズに運ぶように、数年間はメーカーも責任を持ってほしい。修理より新製品が安くなっているし、生産者も愛着を持ってほしい。そうすれば再販売や再利用もできると思います。
魚が安く沢山手に入ったとき、フードプロセッサーにかけてさつまあげを作ります。自分で作った物は安全、安心でその上美味しいのでとても気に入っています。チーズケーキの材料を混ぜるときも便利でよく使っています。
今は二人暮らしとなったので使うことも少なくなったが満足して時々使っています。これからは獨居給食サービスの食事便りなどに利用しようか、などと考えているところです。
なくても困ることはないと思います。包丁を上手に使用できない若者たちには便利と思います.私は毎年我家の味噌を作っています。その時に豆をつぶすのに大変便利さを感じて気に入っています。
料理の幅が広がり出来上がりも満足のいくものだが、手入れのし難さや夫婦2人となってからはほとんど使用していない。
なるべく自分の手でやれるまで、健康のため手で行うことは運動神経の維持につながる。便利だからといって安易に利用しないように心がけている。
使い方の講習会を買った人には無料で気軽に参加させてほしい。全部の部品を使いこなせない。
高齢でも安全に使える物がほしい。
特にフードプロセッサーでなくても、手作業で十分間に合うように思うのであまり使う気になれない。
刃が錆びやすかったり、細かいところが掃除しにくい。
１回で出来る量が少なく、少しでもオーバーすると溢れて、しん棒の周りまで汚れるのが不便。また思わぬ所まで汚れて洗うのも大変。
すり身を作る時に使いましたが容器に残る食材が多くて不経済な感じがします。特にハネの部分等。みじん切りの場合は食感がなくなり。ハンバーグ、餃子にしてもベタッとした感じで良くなかった。時間を少なめにすると荒すぎて、パンフレットのようにはうまくいきません。
説明書が分かりにくく使いこなせない。
故障した時に部品がないと言われ修理しようしていたがそれっきりになった。中心の棒が壊れただけなのにメーカー側の配慮が欲しい。（当時37000円位だった）
ふたをきっちりしないと電源が入らない様にしているのは安全的でよいのですが、とれにくいふたです。もう少し考えてもらえますか。

(2)ジューサー・ミキサー

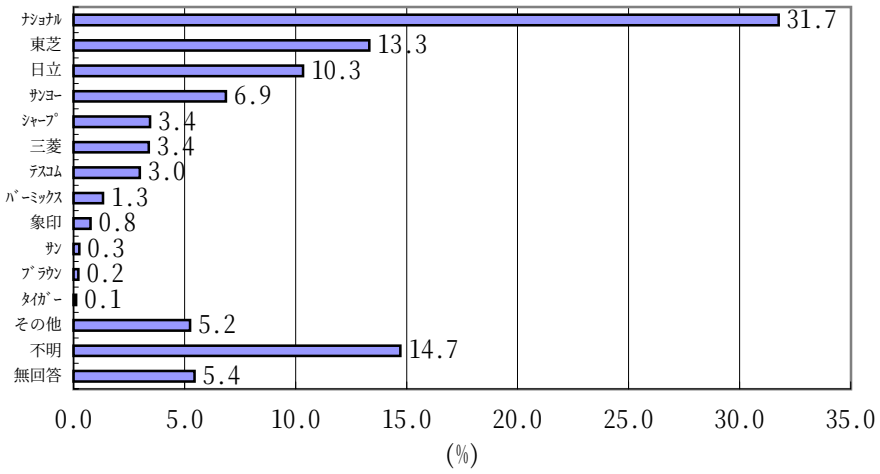
問2-1 ジューサー、ミキサーを持っていますか。
ジューサー、ミキサーまたはジューサーミキサーを持っていいるかを尋ねたところ、『ジューサーを持っている』(11.0%)、『ミキサーを持っている』(29.5%)、『ジューサーミキサーを持っている』(32.6%)と、回答者の2/3はこれらの機器のいずれかを所有していた。

(n=2,716)



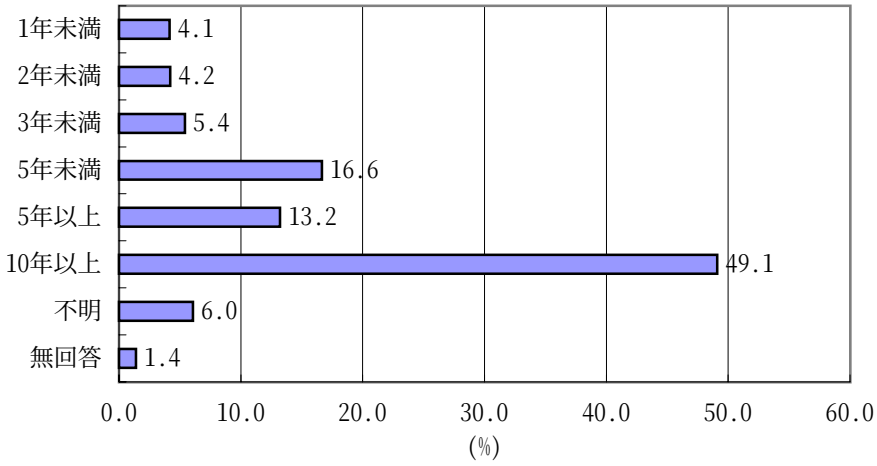
問2-2 どこのメーカーですか。
ジューサー・ミキサーを持っている人にメーカーを尋ねたところ、『ナショナル』(31.7%)、『東芝』(13.3%)、『日立』(10.3%)の順であった。

(n=1,985)



問2-3 現在のジューサー、ミキサーは、いつからお使いですか。
ジューサー・ミキサーの使用期間を尋ねたところ、『10年以上』(49.1%)が非常に多く、フードプロセッサーよりも長期間使用している人の割合が多かった。

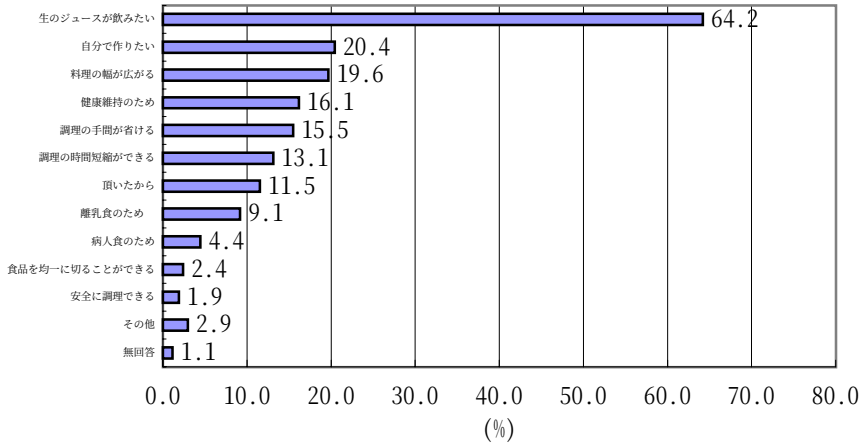
(n=1,985)



問2-4 使い始めた動機は何ですか。(複数回答)

使い始めた動機について尋ねたところ、『生のジュースが飲みたい』が(64.2%)と非常に多かった。次に多い『自分で作りたい』(20.4%)と併せて考えると、回答者の多くが生ジュースを作るために購入していることが伺えた。

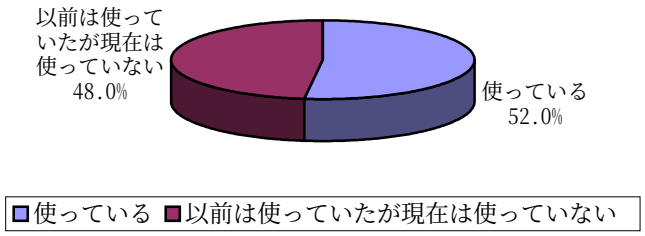
(n=1,985)



問2-6 現在ご家庭でお使いですか。

ジューサー・ミキサーを現在使用しているかについて尋ねたところ、約半数(48.0%)の人が死蔵品にしていた。

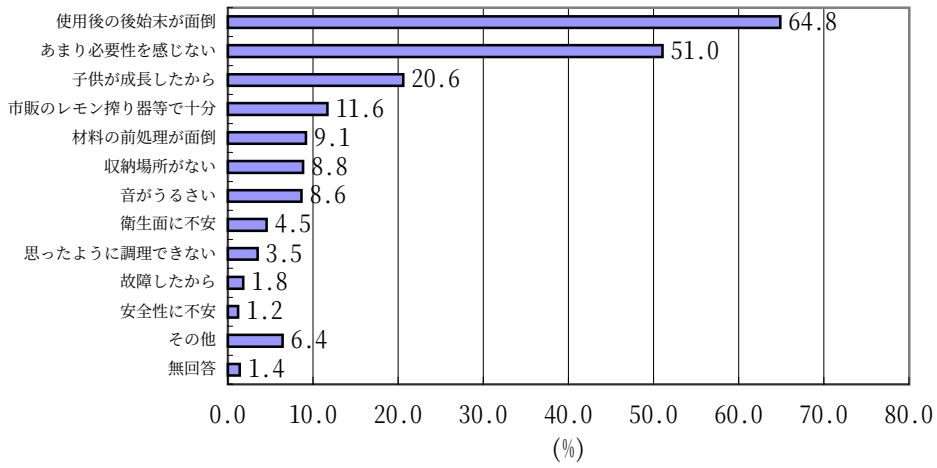
(n=1,985)



問2-7 問1-5で『以前は使っていたが現在は使っていない』と答えられた方。なぜ使わなくなったのですか。(複数回答)

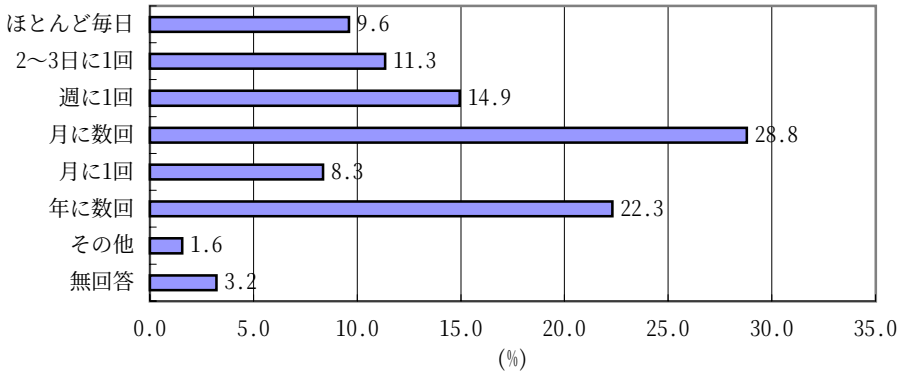
ジューサー・ミキサーを現在使っていない人に、使わなくなった理由を尋ねたところ、『使用後の後始末が面倒』(64.8%)が最も多く、『あまり必要性を感じない』(51.0%),『子供が成長したから』(20.6%)の順であった。

(n=953)



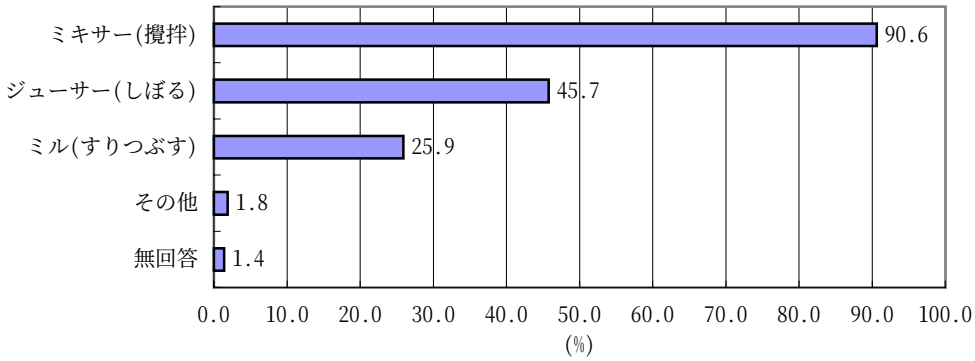
問2-7 どのぐらいの頻度で使っていますか。
使用頻度を尋ねたところ、『月に数回』(28.8%)または、『年に数回』(22.3%)程度使用する人が多かった。

(n=1,032)



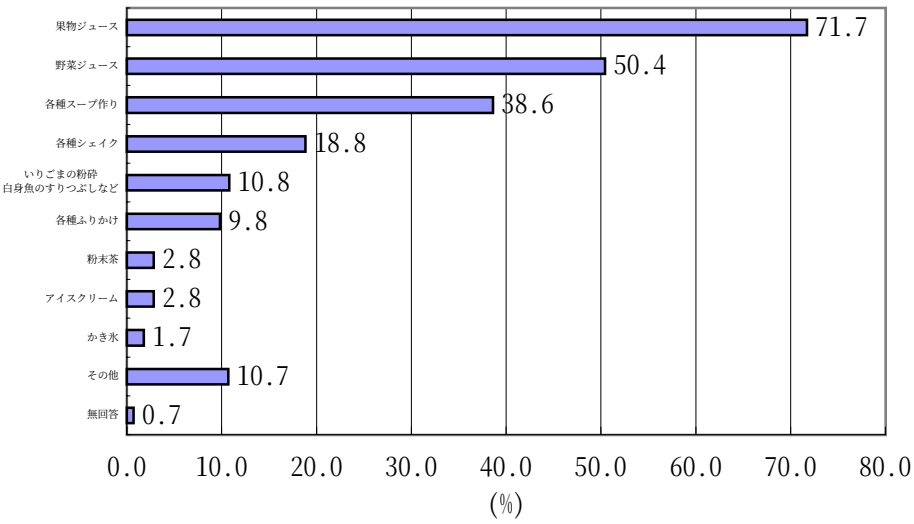
問2-8 お使いのジューサー・ミキサーにはどのような機能が付いていますか。(付いているもの全て)
ジューサー・ミキサーに付いている機能について尋ねたところ、『ミキサー』(90.6%)、『ジューサー』(45.7%)、『ミル』(25.9%)であった。

(n=1,032)

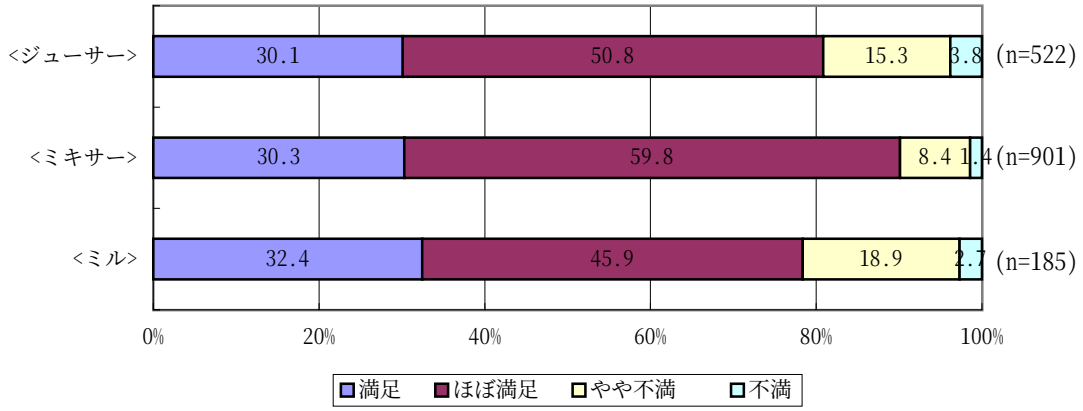


問2-9 どのような調理に使っていますか。(複数回答)
どのような調理に使っているか尋ねたところ、『果物ジュース』(71.7%)、『野菜ジュース』(50.4%)、『各種スープ』(38.6%)の順に多かった。

(n=1,032)

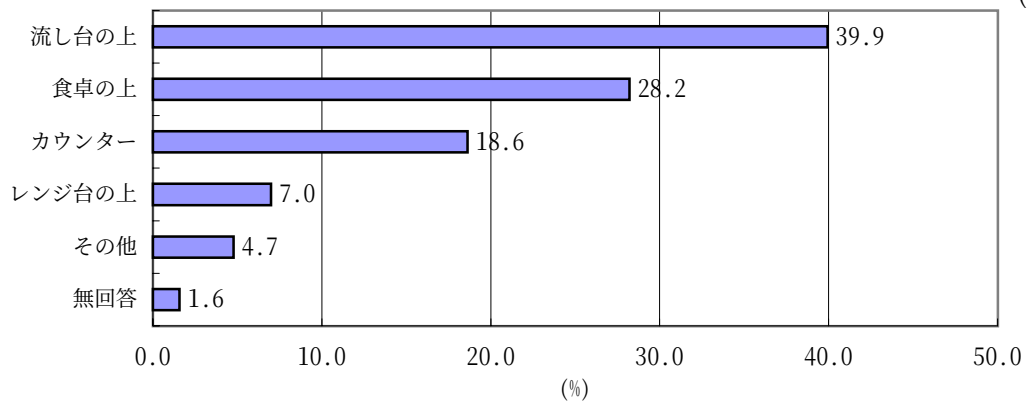


問2-10 使っていて満足のいくものですか。
ジューサー・ミキサーの各機能について満足のいくものか尋ねたところ、回答者の多くが各機能については満足であるとの回答だった。



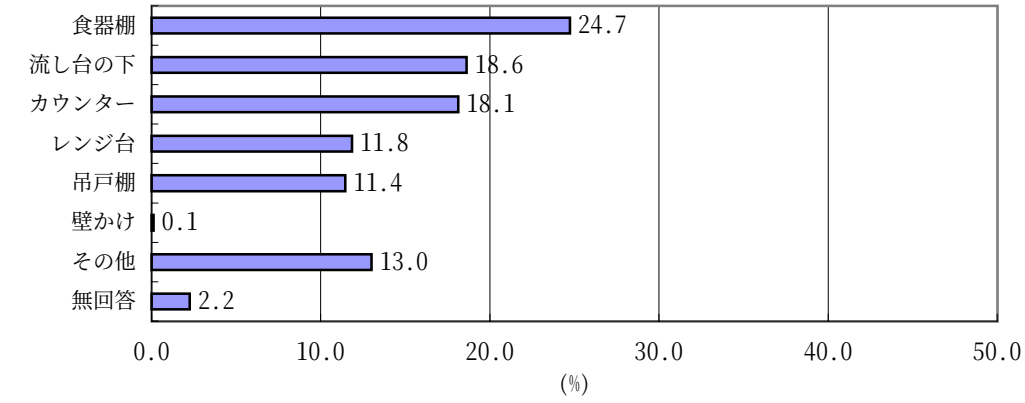
問2-11 普段はどこで使用していますか。
普段どこで使用しているか尋ねたところ、『流し台の上』(39.9%)、『食卓の上』(28.2%)、『カウンター』(18.6%)の順に多かった。

(n=1,032)



問2-12 普段はどこに収納していますか。
収納場所を尋ねたところ、『食器棚』(24.7%)、『流し台の下』(18.6%)、『カウンター』(18.1%)の順に多かった。

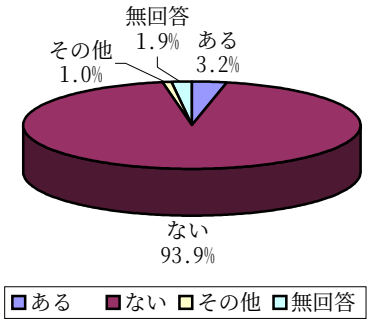
(n=1,032)



問2-13 ジューサー・ミキサーの使用中にけがや事故の経験はありますか。

ジューサー・ミキサーを使っているときの怪我について尋ねたところ、『ある』との回答は3.2%であった。さらに、けがの内容について尋ねるとフードプロセッサーと同様、ケガをした部位は手に集中しており、特に洗浄中の怪我が多かった。

(n=1,032)



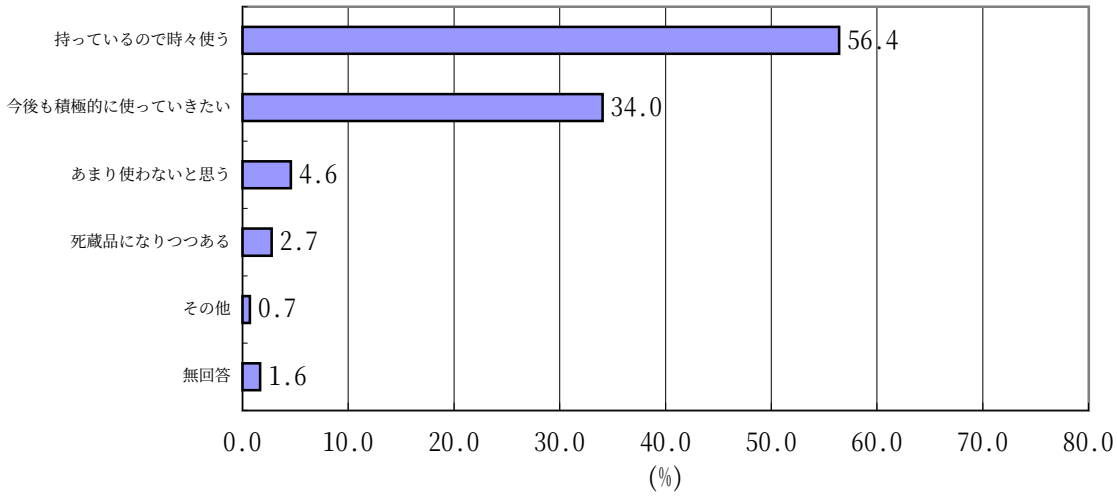
○けがの内容

(n=33)	人数	%
洗浄中、指を切った	15	45.5
指を切った(状況は不明)	4	12.1
取り出しの時、指を切った	1	3.0
使用中、手を切った	1	3.0
その他	12	2.7

問2-14 今後も使いたいですか。

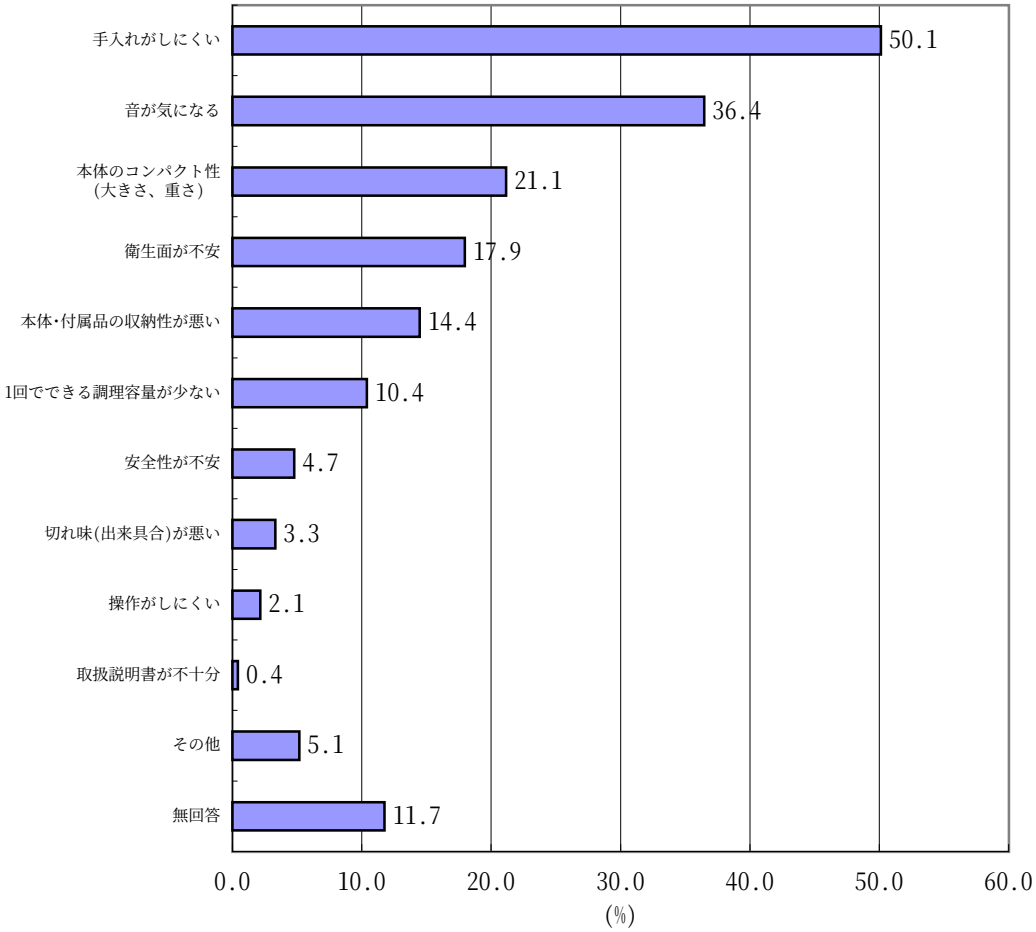
今後も使いたいか尋ねたところ、『持っているので時々使う』(56.4%)、『今後も積極的に使っていきたい』(34.0%)と、使い続けると答えた人がほとんどであった。

(n=1,032)



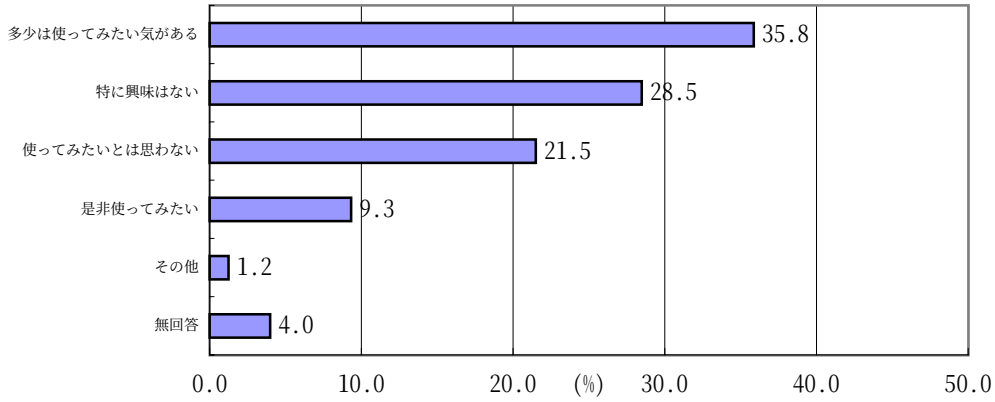
問2-15 使っていて気になることはありますか。(3つまで)
ジューサー・ミキサーを使っている人に使っていて気になることを尋ねたところ、『手入れがしにくい』(50.1%)、『音が気になる』(36.4%)、『本体のコンパクト性(大きさ,重さ)』(21.1%)の順で意見が多く、『音が気になる』が上位に入っている点がフードプロセッサーとは異なっていた。

(n=1,032)



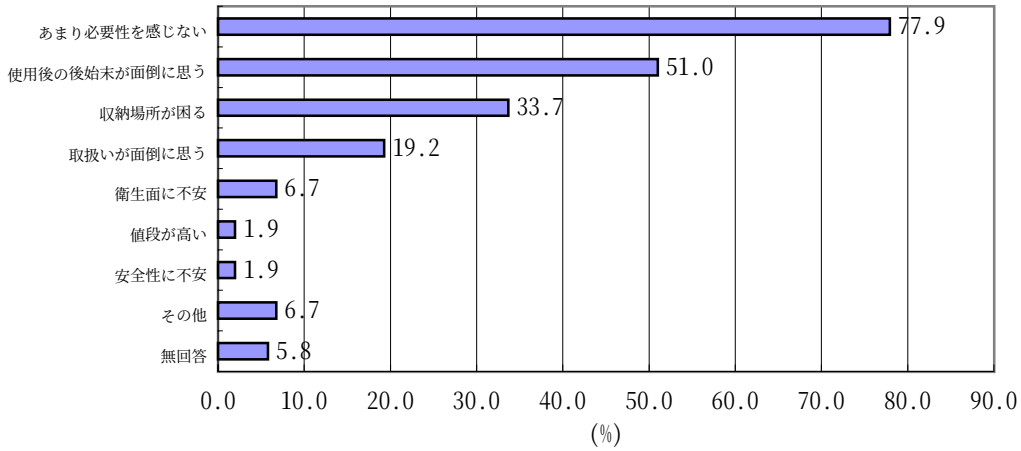
問2-16 問2-1で持っていないと答えられた方。
(1)これからジューサーまたはミキサーを使ってみたいと思いますか。
ジューサ・ミキサーを持っていない人に、ジューサ・ミキサーを使ってみたいか尋ねたところ、『多少は使ってみたい』(35.8%)と最も多かった。

(n=731)



(2)前問で『使ってみたいとは思わない』と答えられた方。その理由をお聞かせください。(複数回答)
前問で『使ってみたいとは思わない』と答えた人に理由を尋ねてと、『あまり必要性を感じない』(77.9%)の回答が最も多かった。

(n=208)



問17 その他、ジューサー、ミキサーについてお気付きのことがありましたらお聞かせください。

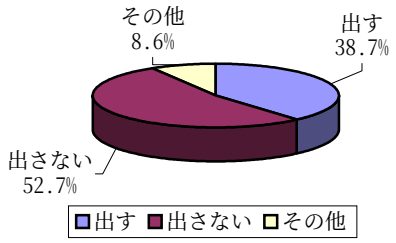
特徴的な意見(15/393件)
ヨーロッパではミキサー、フードプロセッサーの中間的な物、手動のルパフシェという器具があります。これもとても便利です。
ものを噛むことが出来なくなったら使ってみたい。
ジューサは年に２，３度ではあるが梅肉エキス作りには必需品である。
離乳食を作っている時は時間も短時間で出来て、色々な物を混ぜたりととっても大助かりでした。
病人食を作った時は大変便利でした。
ジューサーミキサー専用の洗浄ブラシをつけてほしい。
食物繊維の重要性を考えると全部食べた方が良いと思う。
もう少し音量が低いと良い。大きすぎて、大人も子供もびっくりする。
①洗うのが大変②うまく回らない。
本体からミキサーのボトルをはずす時、力とコツがいるので、もっと脱着し易くして欲しい。
熱い物を入れたときに蓋が熱く、多量に入れると蓋が飛ぶので改良してほしい。
家電製品全般に言えることだが、故障した際や消耗品が古くなると売っていないのではないかと心配。
ミキサーの上の部分がどれもガラス製なのでよく割ってしまう。ステンレスやプラスチック製のものが安くあればいいと思う。
軽量でかつ丈夫なガラスを使用して高齢者向きのジューサーミキサーを製造してほしい。
野菜ｼﾞｭｰｽなどｽｰﾊﾟｰで手軽に手に入るので必要性を感じない。

(3)家電製品全般

まだ十分に使える中古の家電製品を中古販売ルート(リサイクルショップ等)のようなルートに乗せて再利用することについてお聞きします。

問3-1 あなたは、まだ十分使えるが不用になった家電製品を、中古家電品として中古販売ルートに出しますか。

中古販売ルートに出すかどうかを尋ねると、回答者の約半数が『出さない』(52.7%)と回答した。

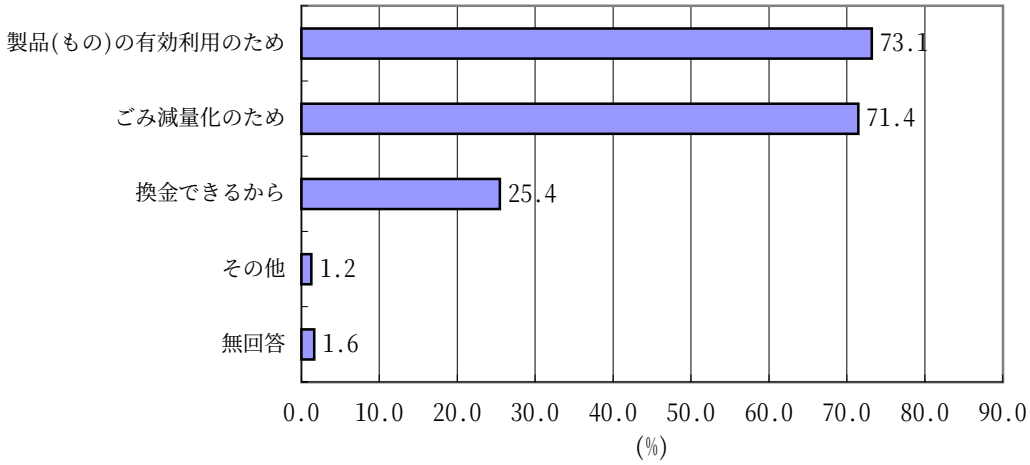


○中古販売ルートに出さないと回答された方の理由(上位10件)

(n=1,432)	人数	%
使えなくなるまで使う。	227	15.9
面倒。	131	9.1
出し方がわからない。	95	6.6
将来使うことになるかもしれない。	51	3.6
あまり売れるとは思えない。	49	3.4
人に進められない。	40	2.8
安全面が心配。	32	2.2
近くにリサイクルショップがない。	27	1.9
運搬方法がない。	24	1.7
知り合いにゆずる。	23	1.6

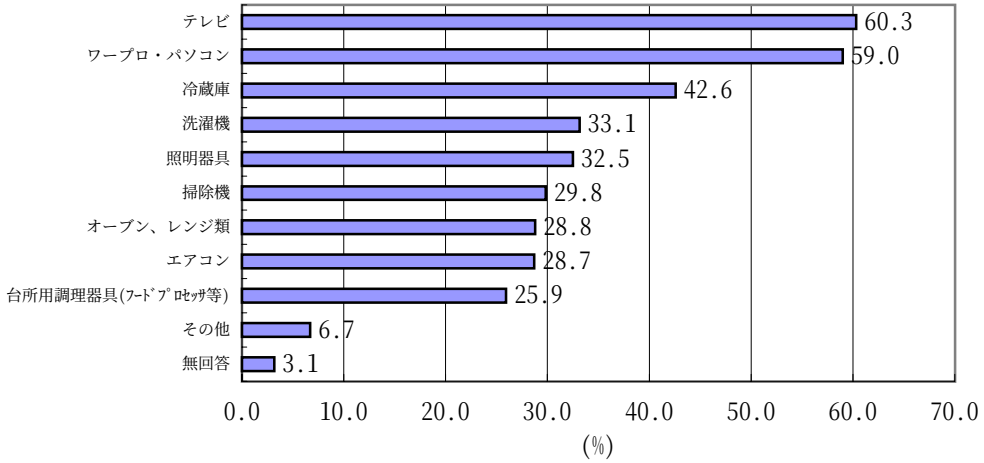
問3-2 前問で『出す』と答えた方。
(1)出す理由を選んでください。(複数回答)
中古販売ルートに出すと回答した人にその理由を尋ねると、『製品(もの)に有効利用のため』(73.1%)、『ゴミの減量化のため』(71.4%)の回答が多かった。

(n=2,716)



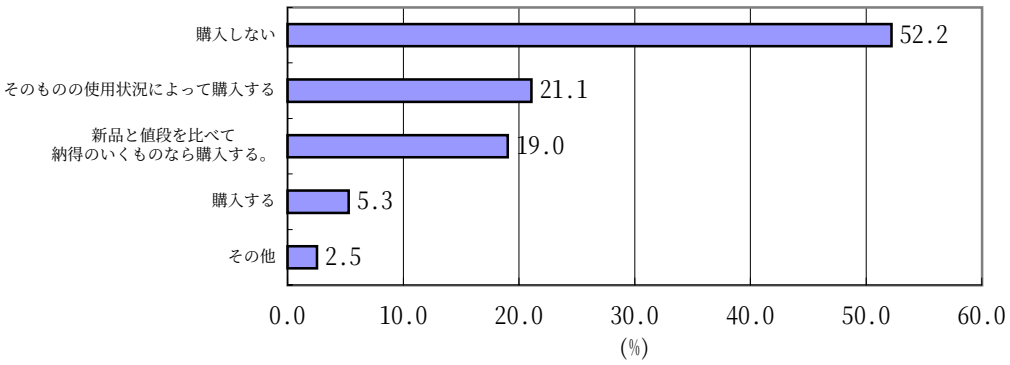
(2)出してもよいと思う商品を選んでください。(複数回答)
問1で『出す』と解答した人に出してもよい商品を尋ねたところ、『テレビ』(60.3%)、『ワープロ・パソコン』(59.0%)、『冷蔵庫』(42.6%)といった回答が多いのに対し、フードプロセッサーなどの台所用品は少なかった。

(n=1,050)



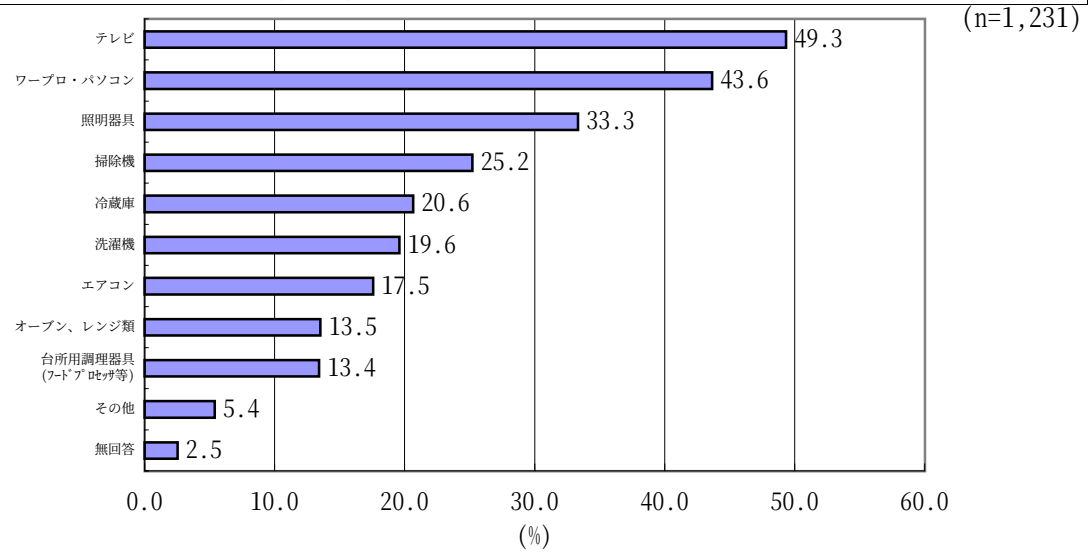
問3-3 あなたは、まだ十分使える中古家電製品を中古販売ルートから購入しますか。
中古販売ルートから購入するかを尋ねたところ、『購入しない』の回答が52.2%と回答者の約半数であった。

(n=2,716)



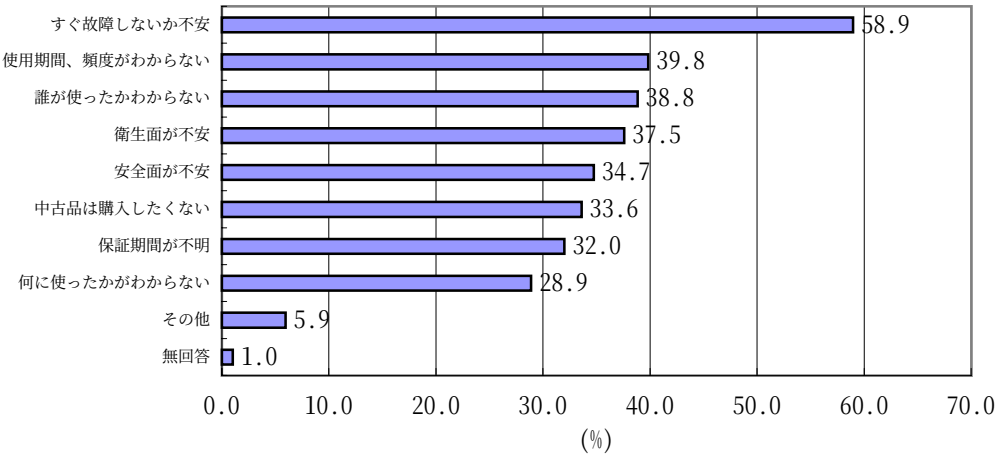
問3-4 問3-3で『購入する』、『そのものの使用状況によって購入する』、『新品と値段を比べて納得のいくものなら購入する』と答えた方。購入してもよい商品を選んでください。(複数回答)

中古販売ルートから購入してもよい商品を尋ねると、問3-2(2)出してもよい商品と同様、『テレビ』(49.3%)、『ワープロ・パソコン』(43.6%)が上位であった。



問3-5 問3-3で『購入しない』と答えた方。その理由をお聞かせください。(複数回答)

『購入しない』と回答した人にその理由を尋ねると、『すぐ故障しないか心配』(58.9%)、『使用期間、頻度がわからない』(39.8%)の回答が多く、販売する側の保証・表示などの体制が整えば、中古販売ルートの利用者の増加につながることが予想された。



<title>家電調理器具の共同比較テスト結果－フードプロセッサー、ミキサーをテストする－</title>